taurus

BAPI 900 INOX
BAPI 900 PLUS INOX

Batidora-Picadora
Batedora-Picadora
Blender-Mincer
Mixeur-Hachoir
Stabmixer
Frullatore-tritatutto
Batedor-Picador
Blender-mixer
Rozdrabniacz z siekaczem
Πολυμίξερ - Μπλέντερ
Блендер-измельчитель
Blender-Maşină de tocat
Миксер-блендер

خلاطة-فرامة

Manual Bapis 900.indb 2 18/12/14 17:42

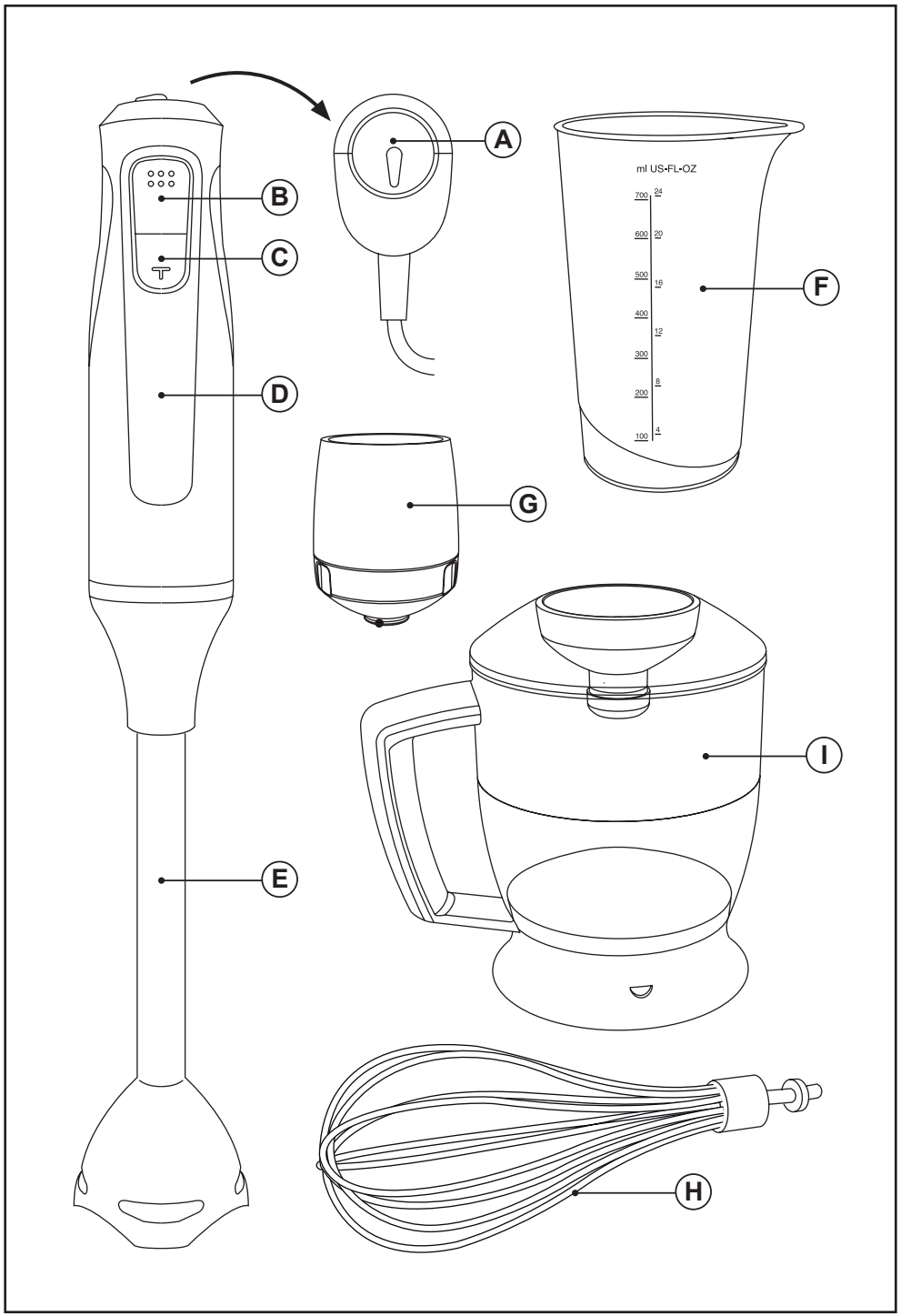
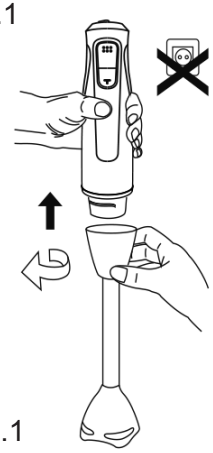
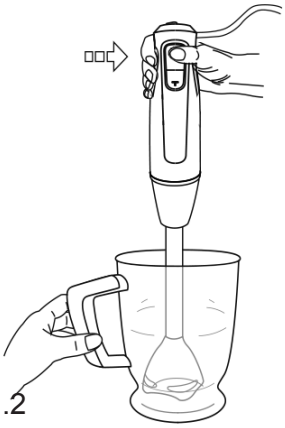

A
B
C
D
E
F
G
H
I
ml US-FL-OZ
700 24
600 20
500 16
400 12
300 8
200
100 4

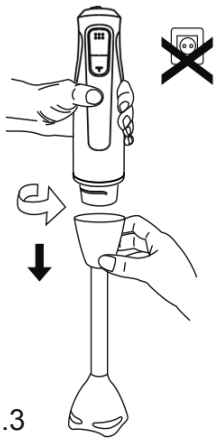
Fig.1



1.1



1.2



1.3

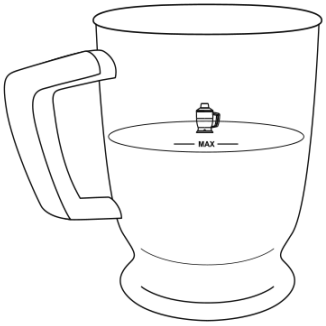
Fig.2

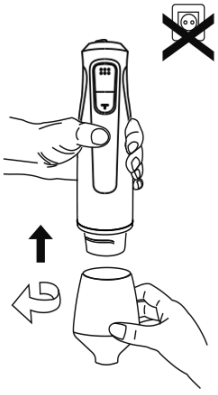
2.1

2.2

2.3

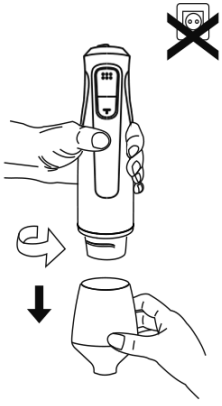
Fig.3





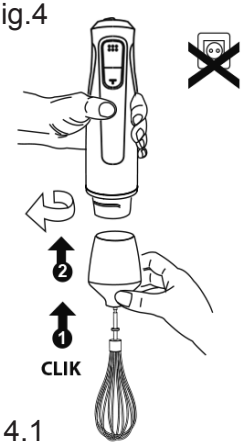
2.4

2.5

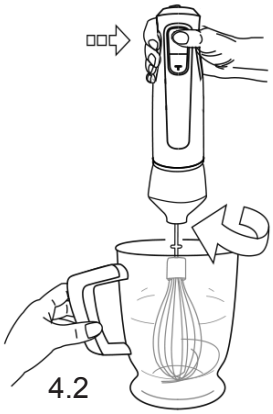


2.6

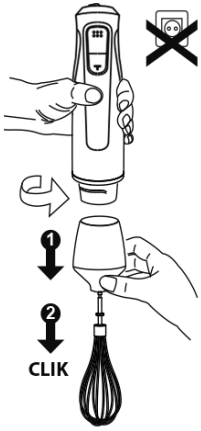
Fig.4



4.1

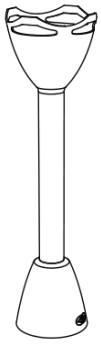


4.2



4.3

Fig.5



Batidora-Picadora
Bapi 900 Inox
Bapi 900 Plus Inox

Distinguido cliente:
Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca TAURUS.
Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

Descripción
A Mando Regulador de Velocidad
B Pulsador
C Pulsador función Turbo
D Cuerpo Motor
E Varilla
F Vaso medidor
G Grupo reductor (*)
H Batidor emulsionador (*)
I Jarra (*)

(*) Solo disponible en el modelo Bapi 900 Plus Inox
Caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

Consejos y advertencias de seguridad

- Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños
- Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Las cuchillas están afiladas y existe riesgo de corte, proceder con cautela y evitar el contacto directo con el filo de las mismas.
- Prestar especial atención durante el manejo de las cuchillas, durante operaciones de montaje y desmontaje, vaciado de jarra y limpieza.
- Desconectar siempre el aparato de la alimentación si se deja desatendido y antes del montaje, del desmontaje o de la limpieza.
- Desconectar el aparato y desenchufar la alimentación antes de cambiar los accesorios o partes próximas que se mueven durante el uso.
- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Con el fin de evitar un peligro, no intente desmontarlo o repararlo por sí mismo.

- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente que soporte como mínimo 10 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.
- Mantener alejados a niños y curiosos mientras maneje este aparato.
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- No utilizar el aparato con las manos o los pies húmedos, ni con los pies descalzos.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.

- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- Tomar las medidas necesarias para evitar la puesta en marcha no intencionada del aparato.
- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.

Utilización y cuidados:
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No utilizar el aparato en vacío, o sea sin carga.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- Respetar la indicación de nivel MAX (Fig. 3)
- No agregar un volumen de líquido caliente superior a la mitad de la capacidad de la jarra, y en todo caso si existen líquidos calientes en el interior de la jarra, usar solamente la velocidad más lenta.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza, ajuste, carga o cambio de accesorios.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas discapacitadas.
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No usar el aparato durante más de 1 minuto seguido, o realizando ciclos de más de 5 minutos, en este caso respetando siempre periodos de reposo entre ciclos de 1 minuto como mínimo. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo necesario.
- Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar y el tiempo de funcionamiento del aparato.
- No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- No usar el aparato con alimentos congelados o huesos.

Servicio:
- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

Modo de empleo

Notas previas al uso:
- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- Preparar el aparato acorde a la función que desee realizar:

Uso:
- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Poner el aparato en marcha, accionando el botón marcha/paro.
- Seleccionar la velocidad deseada.
- Trabajar el alimento que desee procesar

Control electrónico de velocidad:
- Se puede controlar la velocidad del aparato, simplemente actuando sobre el mando de control de velocidad. Esta función es muy útil ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que se precise realizar.

Función turbo:
- El aparato dispone de una función Turbo. Activando el pulsador de la función Turbo se dispone de toda la potencia del motor, consiguiendo un acabado más fino en la textura final del producto.

Una vez finalizado el uso del aparato:
- Parar el aparato, retirando la presión sobre el botón marcha/paro.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato

Accesorios:
Accesorio varilla (Fig. 1):
- Este accesorio sirve para la elaboración de salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, picar hielo…
- Acoplar la varilla al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig. 1.1).
- Introducir en la jarra los alimentos y poner el aparato en marcha.
- Desacoplar la varilla girando en sentido contrario a la flecha y extrayéndola para su posterior limpieza.

Accesorio picador (Fig. 2):
- Este accesorio sirve para picar vegetales o carnes …
- Introducir los alimentos a elaborar en el vaso picador colocar la tapa hasta que encaje (Fig. 2.1 / 2.2 / 2.3).
- Unir el grupo reductor al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig. 2.4).
- Acoplar el conjunto a la tapa y poner en marcha el aparato (Atención: no poner en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado (Fig. 2.5).
- Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Desacoplar el conjunto de la tapa, y liberar el grupo reductor (Fig. 2.6).

Accesorio batidor (Fig. 4):
- Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras…
- Insertar el batidor en el grupo reductor (Fig. 4.1). Unir este conjunto al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig. 4.1).
- En un recipiente, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario. (Fig. 4.2).
- Retirar el accesorio batidor, y liberar el grupo reductor (Fig. 4.3).
- Nota1: No trabajar a velocidades altas ni con la función turbo con este accesorio acoplado, ya que provocaría defectos sobre el batidor (centrifugación de sus alambres).
- Nota2: Para liberar el batidor del grupo reductor, tire de la anilla del batidor.

Protector térmico de seguridad:
- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Si el aparato se desconecta por si mismo y no vuelve a conectarse , proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo, Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

Limpieza
- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
  - Varilla.
  - Batidor emulsionador.
  - Jarra.
  - Vaso medidor.

- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad (Fig 5).
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

Anomalías y reparación
- En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

Para las versiones EU del producto y/o en el caso de que en su país aplique:

Ecología y reciclabilidad del producto
- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.

Este símbolo significa que si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2006/95/EC de Baja Tensión, con la Directiva 2004/108/EC de Compatibilidad Electromagnética y con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Receta	Velocidad	Cantidad	Elaboración	Tiempo
Salsa mahonesa	5ª	250 ml	Poner 1 huevo en la jarra, sal, unas gotas de vinagre o limón, llenar de aceite hasta la parte indicada y poner en marcha el aparato sin moverlo hasta ligar el aceite	35 s
Batidos de frutas	15ª	-	Agregar la fruta y actué sobre el alimento hasta conseguir que quede homogéneo	-
Salsa bechamel	10ª	600 ml	Deshacer 30 gr. de mantequilla en una cacerola a fuego lento, añada 100 gr. de harina y 30 gr. de cebolla sofrita (previamente troceada con el picador) e ir añadiendo los 500 ml de leche	15 s
Picar hielo	20ª	4/6 cubitos	Introducir los cubitos en la jarra y picar realizando presión encima de cada uno de ellos	15 s
Montar nata		250 ml	Verter la nata líquida bien fría (0 a 5ºC) en un recipiente y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido horario. Se recomienda la velocidad mínima y cuando empiece a tener consistencia pasar a la 2ª. Tenga precaución pues si se pasa de tiempo la nata se convertirá en mantequilla	1,2 min
Levantar claras	2ª	5 claras	Verter las claras en un recipiente y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical hasta montarlas	1.5 min
Puré de patatas	20ª	400 g	Se pueden trocear actuando directamente sobre el alimento situado en la misma cacerola	30 s
Papilla	20ª	300 g	Trocear y poner en el recipiente 100 gr. de manzana, 100 gr. de plátano, 50 gr. de galletas y el zumo de una naranja	25 s
Pan rallado	20ª	50 g	Trocear el pan seco antes de ponerlo en el vaso y picar hasta la textura deseada	50 s
Queso rallado	20ª	200 g	Trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada	30 – 40 s
Zanahoria picada	20ª	300 g	Pelar la cáscara, trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada	20 s
Picar frutos secos	20ª	300 g	Quitar la cáscara y picar hasta la textura deseada	20 s
Picar huevo duro	20ª	5 huevos	Cortar a cuartos y picar hasta la textura deseada	10 s
Carne picada (cruda o cocida)	20ª	300 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	30 s
Picar carne	20ª	40 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s
Jugo de tomate	20ª	400 g	Cortar los tomates a cuartos y depositarlos en el vaso tamizador actuar sobre ellos, en la jarra quedará el jugo	20 s
Picar jamón serrano	20ª	60 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s
Picar albaricoques secos	TURBO	60 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s

Batedora-Picadora
Bapi 900 Inox
Bapi 900 Plus Inox

Benvolgut client,
Us agraïm que us hàgiu decidit a comprar un producte de la marca TAURUS. La seva tecnologia, disseny i funcionalitat, i el fet d'haver superat les normes de qualitat més estrictes, us garanteixen una satisfacció total durant molt de temps.

Descripció
A Comandament regulador de velocitat
B Polsador
C Polsador funció Turbo
D Cos motor
E Vareta
F Got mesurador
G Grup reductor (*)
H Batedora emulsionant (*)
I Gerra (*)

(*) Només disponible en el model Bapi 900 Plus Inox
En el cas que el seu model d'aparell no disposi dels accessoris descrits anteriorment, aquests també poden adquirir-se per separat en els Serveis d'Assistència Tècnica.

Consells i advertiments de seguretat

- Abans d'engegar l'aparell, llegiu atentament aquest full d'instruccions i conserveu-lo per a consultes posteriors. La no-observació i l'incompliment d'aquestes instruccions pot donar lloc a accidents.
- Abans d'utilitzar-lo per primera vegada, netegeu totes les parts del producte que puguin estar en contacte amb els aliments, tal com s'indica en l'apartat de neteja.
- Els nens no poder utilitzar aquest aparell. Mantingueu l'aparell i la seva connexió de xarxa fora de l'abast dels nens.
- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement, si se'ls ha donat supervisió o formació apropiades pel que fa l'ús de l'aparell d'una manera segura i entenen els riscos que implica.
- Aquest aparell no és una joguina. Els nens han d'estar sota vigilància per assegurar que no juguin amb l'aparell.
- Les fulles estan afilades i podrien causar danys; procediu amb cura i eviteu el contacte directe amb la vora.
- Feu especial atenció quan manipuleu les fulles, durant les operacions de muntatge i desmuntatge, quan buideu la gerra i durant la neteja.
- Desconnecteu sempre l'aparell de l'alimentació si es deixeu desatès i abans del muntatge, el desmuntatge o de la neteja.
- Desconnecteu l'aparell i desendolleu-lo de l'alimentació abans de canviar els accessoris o parts properes que es mouen durant l'ús.
- Si la connexió a la xarxa està malmesa, s'ha de substituir. Porteu l'aparell a un Servei d'Assistència Tècnica autoritzat. Amb la finalitat d'evitar un perill, no intenteu desmuntar-lo ni reparar-lo vosaltres mateixos.

- Abans de connectar l'aparell a la xarxa, verifiqueu que el voltatge que s'indica a la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa.
- Connecteu l'aparell a una base de presa de corrent que suporti com a mínim 10 ampers.
- La clavilla de l'aparell ha de coincidir amb la base elèctrica de la presa de corrent. No modifiqueu mai la clavilla. No useu adaptadors de clavilla.
- Manteniu l'àrea de treball neta i ben il·luminada. Les àrees desordenades i fosques afavoreixen els accidents.
- Manteniu allunyats a nens i curiosos mentre feu servir l'aparell.
- No utilitzeu l'aparell amb el cable elèctric o la clavilla malmesos.
- Si algun dels embolcalls de l'aparell es trenca, desconnecteu l'aparell immediatament de la xarxa per evitar la possibilitat de patir un xoc elèctric.
- No utilitzeu l'aparell si ha caigut, si hi ha senyals visibles de danys o si hi ha una fuita.
- No utilitzeu l'aparell amb les mans o els peus humits ni descalços.
- No forceu el cable elèctric de connexió. No useu mai el cable elèctric per aixecar, transportar o desendollar l'aparell.
- No enrotlleu el cable elèctric de connexió al voltant de l'aparell.
- Verifiqueu l'estat del cable d'alimentació. Els cables malmesos o enredats augmenten el risc de xoc elèctric.
- No utilitzeu ni guardeu l'aparell a la intempèrie.
- No toqueu mai la clavilla de connexió amb les mans molles.
- Preneu les mesures necessàries per evitar la posada en marxa no intencionada de l'aparell.
- No toqueu les parts mòbils de l'aparell en marxa.

Utilització i cura:
- No useu l'aparell si els accessoris no estan correctament acoblats.
- No utilitzeu l'aparell buit, és a dir, sense càrrega.
- No useu l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.

- Respecteu la indicació de nivell MAX (Fig. 3)
- No afegiu un volum de líquid calent superior a la meitat de la capacitat de la gerra, i en tot cas si existeixen líquids calents a l'interior de la gerra, useu només la velocitat més lenta.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa quan no l'utilitzeu i abans de realitzar qualsevol operació de neteja, ajustament, càrrega o canvi d'accessoris.
- Aquest aparell està pensat exclusivament per a ús domèstic, no professional o industrial.
- Deseu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones discapacitades.
- Manteniu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o travades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.
- No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més a més, estalviareu energia i perllongareu la vida de l'aparell.
- No useu l'aparell durant més d'1 minut seguit, o realitzant cicles de 5 minuts, en aquest cas respecteu sempre períodes de repòs entre cicles d'1 minut com a mínim. En cap cas és convenient que tingueu l'aparell en funcionament durant més estona de la que calgui.
- Com a orientació, a la taula annexa s'indiquen una sèrie de receptes, que inclouen la quantitat d'aliment que cal processar i el temps de funcionament de l'aparell.
- No utilitzeu l'aparell sobre cap part del cos d'una persona o animal.
- No utilitzeu el ganivet amb aliments congelats o ossos.

Servei:
- Una utilització inadequada o en desacord amb les instruccions d'ús suposa un perill i anul·la la garantia i la responsabilitat del fabricant.

Instruccions d'ús

Notes prèvies a l'ús:
- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'embalatge del producte.
- Abans d'usar el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.
- Preparar l'aparell concorde a la funció que desitgeu realitzar:

Ús:
- Desenrotlleu completament el cable abans d'endollar-lo.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Engegueu l'aparell accionant el botó d'engegada/aturada.
- Seleccioneu la velocitat desitjada.
- Treballeu amb l'aliment que vulgueu processar.

Control electrònic de velocitat:
- Es pot controlar la velocitat de l'aparell simplement actuant sobre el comandament de control de velocitat. Aquesta funció és molt útil, ja que permet adaptar la velocitat de l'aparell al tipus de feina que s'hagi de fer.

Funció TURBO
- L'aparell disposa d'una funció Turbo. Activant el polsador de la funció Turbo es disposa de tota la potència del motor, aconseguint així un acabat més fi en la textura final del producte.

Un cop finalitzat l'ús de l'aparell:
- Atureu l'aparell retirant la pressió sobre el botó engegada/aturada.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

Accessoris:

Accessori vareta (Fig. 1):
- Aquest accessori serveix per a l'elaboració de salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, picar gel...
- Acobleu les varetes al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig. 1.1).
- Introduïu els aliments a la gerra i poseu l'aparell en marxa.
- Desacobleu les varetes girant en sentit contrari a la fletxa i extraient-la per a la neteja posterior.

Accessori picador (Fig. 2):
- Aquest accessori serveix per picar vegetals o carn…
- Poseu els aliments que heu d'elaborar al vas picador i col·loqueu la tapa fins que encaixi. (Fig. 2.1 / 2.2 / 2.3).
Uniu el grup reductor al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig. 2.4).
- Acobleu el conjunt a la tapa i poseu en funcionament l'aparell (atenció: no poseu en funcionament l'aparell si tot el conjunt no està correctament assentat i acoblat (Fig. 2.5).
- Atureu l'aparell quan l'aliment adquireixi la textura desitjada.
- Desacobleu el conjunt de la tapa, i allibereu el grup reductor (Fig. 2.6).

Accessori batedor (Fig. 4):
- Aquest accessori serveix per a muntar nata, batre clares...
- Inseriu el batedor al grup reductor (Fig. 4.1). Uniu aquest conjunt al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig. 4.1).
- En un recipient, col·loqueu l'aliment i poseu en funcionament l'aparell. Per a un òptim resultat és convenient moure la batedora en sentit horari (Fig. 4.2).
- Retireu l'accessori batedor, i allibereu el grup reductor (Fig. 4.3).
- Nota 1: No treballeu a velocitats altes ni amb la funció turbo amb aquest accessori acoblat, ja que provocaria defectes sobre el braç emulsionant (centrifugació dels fils d'aram).
- Nota 2: Per treure la batedora del grup reductor, estireu l'anella de la batedora.

Protector tèrmic de seguretat:
- L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que el protegeix de qualsevol sobreescalfament.
- Si l'aparell es desconnecta tot sol i no torna a connectar-se, desendolleu-lo de la xarxa i espereu uns 15 minuts abans de tornar a connectar-lo. Si segueix sense funcionar, adreceu-vos a un dels serveis d'assistència tècnica autoritzats.

Neteja
- Desendolleu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- Per netejar l'aparell, no utilitzeu dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic, com el lleixiu, ni productes abrasius.
- No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja s'ha d'anar molt en compte amb les fulles, ja que estan molt afilades.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i retirar-ne les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de forma inexorable la durada de la vida de l'aparell i conduir a una situació perillosa.
- Les següents peces són aptes per a netejar amb aigua calenta sabonosa o en el rentavaixelles (utilitzant un programa suau de rentat):
  - Vareta
  - Batedora emulsionant
  - Gerra.
  - Got mesurador

- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre que l'aigua s'escorri amb facilitat (Fig.5).

- A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-les o desar-les.

Anomalies i reparació
- En cas d'avaria, porteu l'aparell a un servei d'assistència tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo o reparar-lo perquè podria ser perillós.

Per a productes de la Unió Europea i/o en cas que així ho exigeixi la normativa en el seu país d'origen:

Ecologia i reciclabilitat del producte
- Els materials que componen l'envàs d'aquest electrodomèstic estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si us en voleu desfer, utilitzeu els contenidors públics adequats per a cada tipus de material.
- Aquest producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.

Aquest símbol significa que si us voleu desfer del producte, un cop exhaurida la vida de l'aparell, l'heu de dipositar, a través dels mitjans adequats, a mans d'un gestor de residus autoritzat per a la recollida selectiva de Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE).

Aquest aparell compleix amb la Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensió, amb la Directiva 2004/108/EC de Compatibilitat Electromagnètica i amb la Directiva 2011/65/EC sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics i electrònics.

Recepta	Velocitat	Quantitat	El·laboració	Temps
Salsa maionesa	5	250 ml	Poseu 1 ou a la gerra, sal, unes gotes de vinagre o llimona, ompliu d'oli fins a la part indicada i poseu en marxa l'aparell sense moure'l fins a lligar l'oli.	35 s
Batut de fruites	15	-	Agregueu la fruita i actueu sobre l'aliment fins aconseguir que quedi homogeni.	-
Salsa beixamel	10	600 ml	Desfeu 30 gr. de mantega en una cassola a foc lent, afegiu 100 gr. de farina i 30 gr. de ceba sofregida (prèviament trossejada amb el picador) i aneu afegint els 500 ml de llet.	15 s
Picar gel	20	4/6 glaçons	Introduïu els glaçons a la gerra i piqueu realitzant pressió sobre cada un d'ells.	15 s
Muntar nata		250 ml	Aboqueu la nata líquida ben freda (0 a 5ºC) en un recipient i actueu amb la batedora fent un moviment en sentit horari. Es recomana la velocitat mínima i quan comenci a tenir consistència passar a la 2a. Tingueu precaució, ja que si es passa de temps la nata es convertirà en mantega.	1,2 min.
Aixecar clares	2	5 clares	Aboqueu les clares en un recipient i actueu amb la batedora fent un moviment en sentit vertical fins a muntar-les.	1.5 min.
Puré de patates	20	400 g	Es poden trossejar actuant directament sobre l'aliment situat a la mateixa cassola.	30 s
Farinetes	20	300 g	Trossegeu i poseu en un recipient 100 gr. de poma, 100 gr. de plàtan, 50 gr. de galetes i el suc d'una taronja.	25 s
Pa ratllat	20	50 g	Trossegeu el pa sec abans de posar-lo en el vas i piqueu fins a la textura desitjada.	50 s
Formatge ratllat	20	200 g	Trossegeu a daus d'1 cm. i piqueu fins a la textura desitjada.	30 - 40.
Pastanaga ratllada	20	300 g	Trossegeu a daus d'1 cm. i piqueu fins a la textura desitjada.	20 s
Picar fruits secs	20	300 g	Traieu la pela o clova i piqueu fins a la textura desitjada	20 s
Picar ou dur	20	5 ous	Tallar a quarts i picar fins la textura desitjada	10 s
Carn picada (crua o cuita)	20	300 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada	30 s
Picar carn	20	40 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada	3 s
Suc de tomàquet	20	400 g	Talleu els tomàquets a quarts i dipositeu-los en el got batedor; actueu-hi a sobre i quedarà el suc a la gerra.	20 s
Picar pernil salat	20	60 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada	3 s
Picar albercocs secs	TURBO	60 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada	3 s

Blender-Mincer
Bapi 900 Inox
Bapi 900 Plus Inox

Dear customer,
Many thanks for choosing to purchase a TAURUS brand product.
Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

Description
A Speed control
B Button
C Turbo function button
D Driving motor
E Whisk
F Measuring cup
G Adapter fitting (*)
H Whisk (*)
I Goblet (*)

(*) Only available in the model Bapi 900 plus Inox
If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

Safety advice and warnings

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions may result in an accident. Failure to follow and observe these instructions may result in an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.
- This appliance must not be used by children. - Keep the appliance and its cable out of reach of children.
- - This appliance can be used by people unused to its handling, disabled people if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The blades are sharp and there is a risk of being cut. Proceed with caution and avoid direct contact with their edges.
- Be especially careful when handling the blades during operations of assembly and dismantling, emptying the goblet and cleaning.
- Always disconnect the appliance from the mains if left unattended and before assembly, dismantling or cleaning.
- Disconnect the appliance and unplug the mains before changing the accessories or nearby moving parts that move during use.
- If the mains connection is damaged, it must be replaced. Take the appliance to an authorised Technical Assistance Service In order to prevent any danger, do not attempt to dismantle or repair it yourself.

- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- Keep children and bystanders away when using this appliance.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance with damp hands or feet, or when barefooted.
- Do not force the electrical wire. Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the cable around the appliance.
- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Take the necessary measures to avoid starting the appliance involuntarily.
- Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating.

Use and care:
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if it is empty.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Respect the MAX level indicator (Fig. 3)
-Do not add a volume of hot liquid greater than half of the total capacity of the goblet, and whenever there are hot liquids inside the goblet ensure that only the slowest speed is used.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use, before cleaning, making any adjustment, battery charge or accessory change.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or locked and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Never leave the appliance connected and unattended if is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.

- Do not use the appliance for longer than 1 minute at a time, or to complete cycles lasting more than 5 minutes. In the latter case always ensure rest periods of at least 1 minute between cycles. Never keep the appliance working for longer than the required time.
- The table adjoined contains example recipes with ingredient quantities and operating times.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- Do not use the appliance with frozen goods, ice or those containing bones.

Service:
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

Instructions for use

Before use:
- Make sure that all the product's packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.
- Prepare the appliance according to the function you wish to use.

Use:
- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on using the on/off switch.
- Select the desired speed.
- Work with the food you want to process.

Electronic speed control:
- The speed of the appliance can be regulated simply by using the speed regulator control. This function is very useful, as it makes it possible to adapt the speed of the appliance to the type of work that needs to be done.

Turbo function:
- The appliance has a Turbo function. By activating the Turbo function all the power of the motor becomes available, thus obtaining a finer finish in the final texture of the product.

Once you have finished using the appliance:
- Stop the appliance by releasing the pressure on the on/off button.
- Unplug the appliance to the mains.
- Clean the appliance

Accessories:
Stick blender accessory (Fig. 1):
- This accessory is used to make sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food, crushed ice, etc.
- Attach the stick blender to the motor body by turning it in the direction indicated by the arrow (Fig. 1.1).
- Pour the foodstuffs into the sieve and operate it by pressing the start button.
- Detach the stick blender by turning it in the opposite direction to the arrow and remove it for later cleaning.

Chopping accessory (Fig. 2):
- This accessory is used to chop vegetables or meat…
- Put the food to be prepared in the chopping container and attach the cover firmly (Fig. 2.1 / 2.2 / 2.3).
- Fit the adapter fitting to the motor unit by turning it in the direction of the arrow (Fig. 2.4).
- Fit the assembly to the lid and start the appliance (Warning: do not start the appliance if the entire assembly is not properly seated and fitted (Fig. 2.5).
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid, and release the adapter fitting (Fig. 2.6).

Whisk accessory (Fig. 4):
- This accessory is used to whip cream, beat egg whites…
- Insert the whisk into the adapter fitting (Fig. 4.1). Fit the adapter fitting to the motor unit by turning it in the direction of the arrow (Fig. 4.1).
- Put the food into a recipient and start the appliance. For optimum results, move the whisk clockwise (Fig. 4.2).
- Remove the whisk accessory and release the adapter fitting (Fig. 4.3).
Note 1: Do not work at high speeds even with the turbo function with this accessory attached, as this would cause defects in the whisk (spinning its wires).
- Note 2: To free the whisk from the adapter fitting, pull the ring on the whisk.

Safety thermal protector:
- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

Cleaning
- Disconnect the appliance from the mains and let it cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment using a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The appliance is suitable for cleaning in hot soapy water or in a dishwasher (using a soft cleaning program):
  - Whisk
  - Liquidiser attachment.
  - Goblet
  - Measuring cup

- The draining/drying position for washable parts in dishwashers or after washing by hand in a sink must allow for water to drain easily (Fig 5).
- Next dry all the parts before fitting them together and storing.

Anomalies and repair
- Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.

For EU product versions and/or in the case that it is requested in your country:

Ecology and recyclability of the product
- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment

This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE)

This appliance complies with Directive 2006/95/EC on Low Voltage, with Directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility, with Directive 2011/65/EU on restrictions on the use of certain dangerous substances in electrical and electronic appliances.

Recipe	Speed	Quantity	Preparation	Time
Mayonnaise	5	250 ml	Put 1 egg in the jug with a pinch of salt and some drops of vinegar or lemon. Add oil until the indicated level. Turn the appliance on without moving until the oil binds.20110704~101301	35 s
Fruit smoothies	15	-	Add fruit and activate the blender until the mixture has a smooth consistency.	-
Béchamel sauce	10	600 ml	Melt 30 gr. of butter in a pan on a slow heat. Add 100 gr. of flour and 30 gr. of fried onions (already cut up with the slicer). Slowly add 500 ml of milk.	15 s
Crushed ice	20	4/6 cubes	Put the ice cubes in the jug and crush by exerting pressure on each ice cube	15 s
Whipped cream		250 ml	Pour the very cold cream (0ºC to 5ºC) into a recipient and operate the blender by moving it clockwise. We recommend using minimum speed and when starts to take on consistency, going to the 2nd. Be careful, as if the time is exceeded the cream will turn into butter	1.2 min
Stiff egg whites	2	5 egg whites	Pour the egg whites into a jug and activate the blender. Mix in a vertical motion until the egg whites become stiff.	1.5 min
Mashed potato	20	400 g	The potatoes can be sliced by activating the blender directly in the saucepan directly.	30 s
Baby food: fruit and biscuit mush	20	300 g	Cut up and place 100 gr. of apple, 100 gr. of banana, 50 gr. of biscuits and the juice of one orange in the jug	25 s
Breadcrumbs	20	50 g	Cut up the stale bread before putting it in the jug. Blend until the desired texture is obtained.	50 s
Grated cheese	20	200 g	Dice the cheese into 1 cm chunks and blend until the desired texture is obtained.20110704~101833	30 – 40 s
Chopped carrot	20	300 g	Dice the cheese into 1 cm chunks and blend until the desired texture is obtained.	20 s
Ground nuts	20	300 g	Remove the shells and grind until the desired texture is obtained	20 s
Chopped boiled egg	20	5 eggs	Cut into quarters and chop until the desired texture is obtained.	10 s
Chopped meat (raw or cooked)	20	300 KG.	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	30 s
Minced meat	20	40 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s
Tomato juice	20	400 g	Cut the tomatoes into quarters, put them into the strainer and work them until the juice is left in the goblet	20 s
Chopped Spanish Serrano ham	20	60 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s
Chopped dried apricots	TURBO	60 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s

Mixeur-Hachoir
Bapi 900 Inox
Bapi 900 Plus Inox

Cher Client,
Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter un appareil ménager de marque TAURUS
Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, s'ajoutant au fait qu'elle répond amplement aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

Description
A Régulateur de vitesse
B Touche
C Touche fonction Turbo
D Corps moteur
E Fouet
F Verre doseur
G Groupe réducteur (*)
H Batteur émulsionneur (*)
I Carafe (*)

(*) Disponible uniquement pour le modèle Bapi 900 Plus Inox
Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent s'acquérir séparément auprès des services d'assistance technique.

Conseils et mesures de sécurité

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. La non observation et application de ces instructions peuvent entraîner un accident.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et sa fiche hors de la portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances, si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu la formation nécessaire sur le fonctionnement sûr de l'appareil et en comprenant les dangers qu'il comporte.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les lames sont aiguisées et vous pourriez vous blesser. Agissez avec précaution en évitant tout contact direct avec son tranchant.
- Il faudra être particulièrement attentif lorsque vous manipulerez les lames lors du montage / démontage, au moment de vider le bol et durant le nettoyage.
- Débrancher toujours l'appareil si vous vous absentez et avant le montage, démontage ou le nettoyage.
- Éteindre l'appareil et le débrancher avant de changer les accessoires ou les parties proches qui bougent durant l'utilisation.
- Si la connexion au réseau est abimée, il faudra la changer ; remettre l'appareil à un service d'assistance technique autorisé. Pour éviter un danger, ne tentez pas de le démonter ou de le réparer vous-même.

- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Veiller à maintenir votre espace de travail propre et bien éclairé. Les espaces encombrés et sombres sont propices aux accidents.
- Les enfants et les curieux devront être éloignés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagés.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains ou les pieds humides, ni les pieds nus.
- Ne pas forcer le câble électrique de connexion. - Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble électrique de connexion autour de l'appareil.
- Vérifier l'état du câble électrique de connexion. - Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.

- Prendre les précautions nécessaires pour éviter de mettre en marche involontairement l'appareil.
- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil en marche.

Utilisation et précautions :
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment accouplés.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide, c'est à dire sans charge.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respecter la marque de niveau MAX (Fig. 3)
- Le volume de liquide chaud que vous rajouterez ne devra pas dépasser la moitié de la capacité du pichet ; et en tous cas, en présence de liquide chaud dans le pichet, veiller à n'utiliser que la vitesse la plus lente.
- Débrancher l'appareil du réseau électrique si vous ne l'utilisez pas et avant toute opération de nettoyage, d'ajustage, recharge ou changement d'accessoires.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
- Laisser l'appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Ainsi, vous économiserez de l'énergie et vous aiderez à prolonger la vie de l'appareil.
- Éviter d'utiliser l'appareil pendant plus d'1 minute d'affilée, ou si vous utilisez des temps de fonctionnement de plus de 5 minutes, veillez à toujours respecter des temps de repos d'au moins 1 minute entre chaque cycle. Veiller à n'utiliser l'appareil que le temps strictement nécessaire.
- À titre indicatif sur le tableau en annexe, sont indiquées une série de recettes qui précisent les quantités à mettre d'aliments et le temps de fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des aliments surgelés ou des os.

Service :
- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation peut engendrer un danger, et annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

Mode d'emploi

Remarques avant utilisation :
- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments, selon la description de l'alinéa Nettoyage.
- Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée :

Usage :
- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur de marche/arrêt.
- Sélectionner la puissance désirée.
Travailler l'aliment désiré.

Réglage électronique de la vitesse :
On peut maîtriser la vitesse de l'appareil, en agissant simplement sur la commande de contrôle de vitesse. Cette fonction est très utile puisqu'elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail que vous voulez réaliser.

Fonction turbo :
- L'appareil dispose d'une fonction Turbo. En actionnant la touche Turbo, on utilise toute la puissance du moteur en obtenant un résultat plus fin dans la texture finale du produit.

Lorsque vous avez fini de vous servir de l'appareil :
- Arrêter l'appareil, en arrêtant la pression du bouton de marche/arrêt.
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer l'appareil.

Accessoires :
Accessoire fouet (Fig. 1) :
- Cet accessoire s'utilise pour la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés, granités…
- Accoupler l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 1.1).
- Introduire les aliments dans le pichet et mettre l'appareil en marche.
- Désaccoupler l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche ; le retirer, puis le nettoyer.

Accessoire hacheur (Fig. 2) :
- Cet accessoire sert à hacher légumes et viandes…
- Introduire les aliments dans le bol à hacher, mettre en place le couvercle et bien l'emboîter (Fig. 2.1 / 2.2 / 2.3).
- Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens de la flèche (Fig. 2.4).
- Assembler l'ensemble au couvercle et mettre en marche l'appareil (Attention : ne pas mettre en marche l'appareil si l'ensemble n'est pas correctement assemblé) (Fig. 2.5).
- Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.
- Retirer le couvercle de l'ensemble, et libérer le groupe réducteur (Fig. 2.6).

Accessoire batteur (Fig. 4) :
- Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige…
- Insérer le batteur dans le groupe réducteur (Fig. 4.1). Assembler ce groupe au corps moteur en le tournant dans le sens de la flèche (Fig. 4.1).
- Verser l'aliment dans un récipient et mettre en marche l'appareil. Pour un résultat optimal, déplacer le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 4.2).
- Retirer l'accessoire batteur, pour libérer le groupe réducteur (Fig. 4.3).
- Note 1 : Ne pas travailler à une vitesse trop élevée ni sur fonction turbo, avec cet accessoire en place, cela pourrait abîmer le batteur (centrifugation de ses fils de fer).
- Note 2 : Pour libérer le batteur du groupe réducteur, tirer sur l'anneau du batteur.

Protecteur thermique de sécurité :
- L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sécurité qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique autorisés.

Nettoyage
- Débrancher l'appareil du secteur et attendre qu'il refroidisse avant toute opération de nettoyage.
- Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous le robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.
- Il est recommandé de nettoyer régulièrement l'appareil et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et engendrer des situations de danger.
Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
  - Fouet.
  - Batteur émulsionneur.
  - Pichet.
  - Verre doseur.

- Veiller à bien placer les pièces lavées au lave-vaisselle ou à la main, de telle sorte qu'elles puissent s'égoutter et se sécher correctement (Fig 5).
- Ci-après, sécher toutes les pièces avant de remonter et garder l'appareil.

Anomalies et réparation
- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique autorisé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.

Pour les produits de l'Union Européenne et (ou) conformément à la réglementation en vigueur de votre pays d'origine :

Écologie et recyclage du produit
- Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel.
- Le produit ne contient pas de concentrations de substances considérées comme étant nocives pour l'environnement.

Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil est certifié conforme à la Directive 2006/95/EC de Basse Tension, de même qu'à la Directive 2004/108/EC en matière de Compatibilité Électromagnétique, à la Directive 2011/65/EC relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Recette	Vitesse	Quantité	Élaboration	Temps
Sauce mayonnaise	5e	250 ml	Verser les ingrédients dans la carafe : 1 œuf, sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron, remplir d'huile jusqu'à la marque indiquée et mettre en marche l'appareil sans le bouger jusqu'à ce que l'huile soit bien intégrée au mélange	35 s
Milk-shake aux fruits	15e	-	Ajouter les fruits et mixer les aliments jusqu'à obtenir un mélange homogène	-
Sauce béchamel	10e	600 ml	Fondre 30 g de beurre dans une casserole à feu doux, ajouter 100 g de farine et 30 g d'oignons préalablement coupés avec le hacheur et passés à la poêle, puis ajouter petit à petit 500 ml de lait	15 s
Piler de la glace	20e	4/6 glaçons	Introduire les glaçons dans le bol et hacher en faisant pression sur chacun d'eux	15 s
Crème Chantilly		250 ml	Verser la crème fraîche liquide bien froide (0 à 5ºC) dans un récipient et battre en effectuant un mouvement dans le sens horaire. Il est recommandé d'utiliser la vitesse minimale jusqu'à ce qu'elle commence à prendre de la consistance et passer à la vitesse 2. Faire attention de ne pas trop la fouetter, car la crème pourrait se transformer en beurre	1,2 min
Blancs en neige	2e	5 blancs d'œuf	Verser les blancs d'œuf dans un récipient et mixer en réalisant des mouvements verticaux, jusqu'à monter les blancs en neige	1.5 min
Purée de pommes de terre	20e	400 g	Écraser en agissant directement sur l'aliment qui se trouve dans la casserole	30 s
Bouillie	20e	300 g	Couper en morceaux et verser dans le récipient : 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuits et le jus d'une orange	25 s
Chapelure	20e	50 g	Couper en morceaux le pain sec avant de le mettre dans le bol et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	50 s
Fromage râpé	20e	200 g	Couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 – 40 s
Carottes pilées	20e	300 g	Éplucher, couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	20 s
Fruits secs hachés	20e	300 g	Monder et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	20 s
Œufs durs hachés	20e	5 œufs	Couper en Quatre et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	10 s
Viande hachée (crue ou cuite)	20e	300 g	Couper préalablement la viande en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 s
Hacher de la viande	20e	40 g	Couper préalablement la viande en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	3 s
Jus de tomate	20e	400 g	Couper les tomates en quartiers puis les introduire dans le verre tamiseur, actionner l'appareil, le jus restera dans la carafe	20 s
Jambon du pays haché	20e	60 g	Couper préalablement le jambon en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	3 s
Hacher des abricots secs	TURBO	60 g	Couper préalablement les abricots en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	3 s

Stabmixer
Bapi 900 Inox
Bapi 900 Plus Inox

Sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, dass Sie ein TAURUS Gerät gekauft haben.
Technologie, Design und Funktionalität dieses Gerätes, in Kombination mit der Erfüllung der strengsten Qualitätsnormen, werden Ihnen lange Zeit viel Freude bereiten.

Beschreibung
A Geschwindigkeitsregler
B On-Taste
C Turbo-Taste
D Motorgehäuse
E Mixstab
F Messbecher
G Fassung (*)
H Schneebesen (*)
I Mixbehälter (*)

(*) Nur für das Modell Bapi 900 Plus Inox verfügbar
Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

Sicherheitsempfehlungen und -hinweise

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einschalten, und bewahren Sie diese für einen späteren Gebrauch auf. Die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung kann Unfälle zur Folge haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Geräteteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Abschnitt Reinigung beschrieben gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Das Gerät und sein Netzanschluss dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren kommen.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung angeleitet werden und die möglichen Gefahren verstehen.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Klingen sind sehr scharf und können Verletzungen verursachen. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit ihren Schneiden.
- Geben Sie besonders Acht, wenn sie die Klingen beim Einsetzen und Abnehmen von Bauteilen, beim Leeren der Schüssel und bei der Reinigung hantieren.
- Das Gerät stets vom Stromnetz trennen, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen oder bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Aufsätze oder bewegliche Bestandteile auswechseln.
- Bringen Sie das Gerät im Falle einer Störung zu einem zugelassenen technischen Wartungsdienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren oder zu demontieren, da dies gefährlich sein könnte.

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- Das Gerät an ein Stromnetz mit mindestens 10 Ampere anschließen.
- Der Netzstecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Stecker darf nicht verändert werden. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Der Arbeitsplatz sollte sauber und gut beleuchtet sein. In unordentlichen und dunklen Zonen kann es zu Unfällen kommen.
- Das Gerät von Kindern und Neugierigen fernhalten, solange Sie es verwenden.
- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwendet werden.

- Sollte ein Teil der Geräteverkleidung beschädigt sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Das Gerät darf nicht mit nassen Händen oder Füßen und auch nicht barfuß betätigt werden.
- Elektrische Kabel nicht überbeanspruchen. Elektrische Kabel dürfen nicht zum Anheben, Transportieren oder Ausstecken des Geräts benützt werden.
- Kabel nicht um das Gerät rollen.
- Überprüfen Sie das elektrische Verbindungskabel. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.
- Treffen Sie die erforderlichen Maßnahmen, um ein unbeabsichtigtes Inbetriebsetzen des Geräts zu verhindern.
- Bewegliche Teile des Geräts während dem Betrieb nicht berühren.

Gebrauch und Pflege:
- Gerät nicht benützen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benützt werden.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Bitte beachten Sie die MAX-Füllmenge (Abb. 3)
- Das Gefäß nur bis zur Hälfte seiner maximalen Füllmenge mit heißen Flüssigkeiten befüllen. Heiße Flüssigkeiten im Gefäß nur mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe verarbeiten.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Dieser Apparat dient ausschließlich zu Haushaltszwecken und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Behinderten auf.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Überprüfen Sie, ob die beweglichen Teile nicht falsch ausgerichtet oder verklemmt sind, ob beschädigte Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Das Gerät sollte nicht länger als 1 Minute durchgängig oder in Zyklen von mehr als 5 Minuten benutzt werden. Zwischen den Zyklen lassen Sie den Motor mindestens 1 Minute abkühlen. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.
- Als Anhalt dient die nachstehende Tabelle, in der verschiedene Speisen mit den zu verarbeitenden Mengen und der Betriebsdauer des Gerätes aufgeführt sind.
- Das Gerät nicht auf einem Körperteil einer Person oder einem Tier verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit tiefgefrorenen Lebensmitteln oder Knochen.

Service:
- Unsachgemäßer Gebrauch oder die Nichteinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen kann gefährlich sein und führt zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.

Gebrauchsanweisung
Hinweise vor dem Einsatz:
- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben gereinigt werden.
- Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten.

Gebrauch:
- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Stellen Sie das Gerät an, indem Sie den An-/Ausschalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein.
- Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.

Elektronische Geschwindigkeitskontrolle:
- Die Geschwindigkeit des Geräts lässt sich einfach mit dem Geschwindigkeitsschalter regeln. Diese Funktion ist äußerst nützlich, da die Geschwindigkeit an die entsprechende Arbeit angepasst werden kann.

Turbo-Funktion:
- Das Gerät ist mit einer Turbo-Funktion ausgestattet. Durch Betätigen der Turbo-Taste wird die volle Motorleistung eingestellt. Dadurch können Nahrungsmittel bis zur feinsten Beschaffenheit zerkleinert werden.

Nach dem Gebrauch des Gerätes:
- Das Gerät mithilfe des An-/Ausschalters abstellen.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Das Gerät säubern

Zubehör:
Mixstab (Abb. 1):
- Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen, zerstoßenem Eis usw.
- Den Mixstab in den Motorblock einsetzen und in Pfeilrichtung drehen (Abb. 1.1).
- Den Mixstab in das Gefäß setzen und das Gerät einschalten.
- Für die Reinigung den Mixstab gegen die Pfeilrichtung drehen und abnehmen.

Hackzubehör (Abb. 2):
- Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse oder Fleisch…
- Lebensmittel in den Hackbehälter geben, Abdeckung aufsetzen und einrasten lassen (Abb. 2.1 / 2.2 / 2.3).
- Die Fassung durch Drehen in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen (Abb. 2.4).
- Das Geräteteil an der Abdeckung verriegeln und das Gerät einschalten (Achtung: Das Gerät nur einschalten, wenn alle Teile richtig aufgesetzt und verriegelt sind (Abb. 2.5).
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Konsistenz haben.
- Abdeckung lösen und Ausstoßtaste drücken, um die Fassung zu lösen (Abb. 2.6).

Schneebesen (Abb. 4):
- Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
- Den Schneebesen in die Fassung stecken (Abb. 4.1). Fassung durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen (Abb. 4.1).
- Das zu verarbeitende Nahrungsmittel in ein breites Gefäß geben und das Gerät in Betrieb setzen. Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, den Schneebesen im Uhrzeigersinn zu bewegen (Abb. 4.2).
- Den Schneebesen abnehmen und aus der Fassung ziehen (Abb. 4.3).
- Hinweis 1: Der Betrieb bei überhöhter Geschwindigkeit oder mit der Turbo-Funktion kann den Schneebesen beschädigen (Drähte werden geschleudert).
- Hinweis 2: Um den Schneebesen aus der Fassung zu lösen, am Schneebesenring ziehen.

Wärmeschutzschalter:
- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.

Reinigung
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Apparates weder Lösungsmittel noch Scheuermittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnte sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:
  - Mixstab
  - Schneebesen
  - Gefäß
  - Messbecher
- Die Abtropf-/Abtrock-Position der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen (Abb. 5).
- Anschließend alle Teile gut abtrocknen, bevor sie zusammengebaut und verstaut werden.

Störungen und Reparatur
- Bringen Sie das Gerät im Falle einer Störung zu einem zugelassenen technischen Wartungsdienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren oder zu demontieren, da dies gefährlich sein könnte.

Für Produkte der Europäischen Union und / oder falls vom Gesetz in Ihrem Herkunftsland vorgeschrieben:

Umweltschutz und Recycelbarkeit des Produktes
- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert. Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, können Sie die öffentlichen Müllcontainer für alle Abfallarten verwenden.
- Das Produkt gibt keine Substanzen in für die Umwelt schädlichen Konzentrationen ab.

Dieses Symbol bedeutet, dass Sie das Produkt, sobald es abgelaufen ist, von einem entsprechenden Fachmann an einem für Elektrische und Elektronische Geräteabfälle (EEGA) geeigneten Ort entsorgen sollen.

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie 2006/95/EG über Niederspannung, die Richtlinie 2004/108/EG über elektromagnetische Verträglichkeit und die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Rezept	Geschwindigkeitsstufe	Menge	Zubereitung	Dauer
Mayonnaise	5	250 ml	1 Ei, Salz und ein paar Tropfen Essig oder Zitrone in den Behälter geben und ihn bis zur Anzeige mit Öl füllen. Das Geräte anschalten und es ohne zu bewegen so lange laufen lassen, bis das Öl emulgiert	35 s
Frucht-Shake	15	-	Obst hinzufügen und solange mixen, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht	-
Béchamel-sauce	10	600 ml	30 g Butter in einem Topf bei kleiner Flamme zerlaufen lassen, 100 g Mehl und 30 g angebratene (mit dem Zerkleinerer vorher gehackte) Zwiebeln und nach und nach 500 ml Milch hinzugeben	15 s
Eis zerkleinern	20	4/6 Eiswürfel	Eiswürfel in den Behälter geben und einzeln durch Druck zerkleinern	15 s
Sahne schlagen		250 ml	Die sehr kalte (0 bis 5ºC) flüssige Sahne in eine Schüssel gießen und mit dem Schneebesen im Uhrzeigersinn steif schlagen. Starten Sie bei kleinster Geschwindigkeit. Wenn die Sahne anfängt, steif zu werden, kann zur 2. Stufe gewechselt werden. Schlagen Sie die Sahne nicht zu lange, da sie sonst zu Butter wird.	1,2 min
Eiweiß steif schlagen	2	5 Eiweiß	Eiweiß in einen Behälter geben und solange mit dem Stabmixer mit senkrechten Bewegungen schlagen, bis das Eiweiß steif ist	1.5 min
Kartoffelpüree	20	400 g	Die Kartoffeln können direkt im Kochtopf püriert werden	30 s
Brei	20	300 g	100 g Äpfel, 100 g Bananen, 50 g Kekse zerkleinern und zusammen mit dem Orangensaft in den Behälter geben	25 s
Paniermehl	20	50 g	Trockenes Brot in Stücke brechen, bevor Sie es in den Becher geben, und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	50 s
Käse reiben	20	200 g	Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	30 – 40 s
Karotten reiben	20	300 g	Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	20 s
Nüsse hacken	20	300 g	Nüsse schälen und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	20 s
harte Eier hacken	20	5 Eier	Eier in Würfel schneiden und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	10 s
Hackfleisch (roh oder	20	300 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	30 s
Fleisch hacken	20	40 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	3 s
Tomatensaft	20	400 g	Die Tomaten vierteln, in den Sieb geben und passieren, so dass der Saft in den Behälter läuft.	20 s
Serrano-Schinken zerkleinern	20	60 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	3 s
Getrocknete Aprikosen hacken	TURBO	60 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	3 s

Frullatore-tritatutto
Bapi 900 Inox
Bapi 900 Plus Inox

Egregio cliente,
le siamo grati per aver acquistato un elettrodomestico della marca TAURUS. La tecnologia, il design e le funzionalità, oltre al superamento delle più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale e duratura soddisfazione.

Descrizione
A Regolatore di velocità
B Pulsante
C Pulsante funzione Turbo
D Corpo motore
E Bacchetta
F Bicchiere dosatore
G Gruppo riduttore (*)
H Frusta emulsionante (*)
I Caraffa (*)

(*) Disponibile solo per il modello Bapi 900 Plus Inox
Nel caso in cui il modello del Suo apparecchio non sia dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

Consigli e avvisi di sicurezza

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il collegamento alla rete elettrica lontano dalla portata dei bambini.
- È consentito l'utilizzo di questo apparecchio a persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenze, purché adeguatamente formate o supervisionate sull'uso sicuro dell'apparecchio, assicurando la comprensione dei rischi coinvolti.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Le lame dell'apparecchio sono affilate e possono provocare lesioni. Procedere con cautela ed evitare il contatto diretto con il filo delle lame.
- Prestar particolare attenzione durante il maneggiamento delle lame, le operazioni di montaggio e smontaggio e lo svuotamento del recipiente per la pulizia.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando non supervisionato e prima di eseguire qualsiasi operazione di montaggio, smontaggio o pulizia.
- Spegnere l'apparecchio e scollegare l'alimentazione prima di sostituire accessori o parti confinanti in movimento durante il funzionamento.
- Se il collegamento alla rete è danneggiato e richiede sostituzione, rivolgersi a un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio in quanto ciò potrebbe comportare rischi di sicurezza.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che la tensione indicata sulla targhetta delle specifiche corrisponda alla tensione di rete.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente in grado di sostenere minimo 10 ampere.
- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non apportare alcuna modifica alla spina. Non usare adattatori.
- Mantenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. È più probabile che si verifichino incidenti in aree non adeguatamente illuminate e ordinate.
- Mantenere lontani bambini e altre persone durante l'uso dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.
- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
- Non usare l'apparecchio in seguito a cadute, nel caso presenti danni visibili o in presenza di qualsiasi perdita.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani o i piedi umidi, né a piedi scalzi.
- Non tirare il cavo elettrico. Non usarlo mai per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione: i cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.

- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Adottare le misure di sicurezza necessarie per evitare l'avvio involontario dell'apparecchio.
- Non toccare mai le parti in movimento quando l'apparecchio è in funzione.

Precauzioni d'uso:
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente collegati.
- Non avviare mai l'apparecchio a vuoto (senza aver inserito gli alimenti).
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spegnimento non è funzionante.
- Rispettare l'indicazione di livello MAX (Fig. 3)
- Non aggiungere un volume di liquido caldo superiore alla metà della capacità della caraffa e ad ogni modo, se la caraffa contiene liquidi caldi, usare solo la velocità più lenta.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, assemblaggio o cambio di accessori.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
- Tenere fuori della portata di bambini e/o persone disabili.
Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangono incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza supervisione. In tal modo è possibile inoltre risparmiare energia e prolungare la vita operativa dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio per più di 1 minuto o non eseguire cicli di più di 5 minuti; in quest'ultimo caso rispettare sempre periodi di riposo di almeno 1 minuto fra un ciclo e l'altro. Ad ogni modo non è mai opportuno far funzionare l'apparecchio per un tempo superiore al necessario.
- Nella tabella allegata vengono proposte delle ricette a carattere orientativo, in cui vengono indicati la quantità di alimenti ed i tempi di cottura.
- Non utilizzare l'apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.
- Non utilizzare l'apparecchio con ossa o alimenti congelati.

Manutenzione:
- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

Modalità d'uso

Prima dell'uso:
- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- Preparare l'apparecchio secondo la funzione che si desidera realizzare:

Uso:
- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio azionando l'interruttore accensione/spegnimento.
- Selezionare la velocità desiderata.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.

Controllo elettronico della velocità:
- È possibile controllare la velocità dell'apparecchio semplicemente azionando il comando di regolazione della velocità. Questa funzione è molto utile, dato che permette di adattare la velocità dell'apparecchio al tipo di lavoro che si desidera compiere.

Funzione turbo:
- L'apparecchio mette a disposizione una funzione Turbo. Azionando il pulsante della funzione Turbo, è possibile sfruttare la piena potenza del motore, in modo da ottenere un risultato dalla consistenza più fine.

Dopo l'uso dell'apparecchio:
- Arrestare l'apparecchio rilasciando il pulsante ON/OFF.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Pulire l'apparecchio.

Accessori:

Accesorio bacchetta (Fig. 1):
- Questo accessorio è utile per lavorare salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini, triturare ghiaccio, ecc.
- Collegare la bacchetta al corpo motore ruotandolo nel senso indicato dalla freccia (Fig. 1.1).
- Introdurre gli alimenti nella brocca e avviare l'apparecchio.
- Estrarre la bacchetta ruotandola nel senso contrario alla freccia e procedere alla sua pulizia.

Accessorio tritatutto (Fig. 2):
- Indicato per tritare carne e verdura.
- Introducir los alimentos a elaborar en el vaso picador colocar la tapa hasta que encaje (Fig. 2.1 / 2.2 / 2.3).
- Unire il gruppo riduttore al corpo motore ruotandolo nella direzione indicata dalla freccia (Fig. 2.4).
- Fissare il coperchio sul gruppo e avviare l'apparecchio. Attenzione: prima di mettere in funzione l'apparecchio, assicurarsi che tutti i pezzi siano montati e fissati correttamente (Fig. 2.5).
- Quando l'alimento raggiunge la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.
- Rimuovere il coperchio dal gruppo e sganciare il gruppo riduttore (Fig. 2.6).

Accessorio frusta (Fig. 4):
- Indicato per montare a neve panna, albume, ecc.
- Inserire la frusta nel gruppo riduttore (Fig. 4.1). Unire il gruppo al corpo motore ruotandolo nella direzione indicata dalla freccia (Fig. 4.1).
- Introdurre l'alimento in un recipiente e mettere in funzione l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di muovere la frusta in senso orario (Fig. 4.2).
- Rimuovere l'accessorio frusta e sganciare il gruppo riduttore (Fig. 4.3).
- Nota 1: non lavorare con questo accessorio a velocità elevate o con la funzione turbo, in quanto ciò provocherebbe dei danni al frullatore (centrifugazione dei cavi).
- Nota 2: per staccare la frusta dal gruppo riduttore tirare afferrando l'anello.

Protettore termico di sicurezza:
- L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si sconnette da solo e non si riconnette, scollegarlo dalla presa e attendere circa 15 minuti prima di connetterlo di nuovo. Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.

Pulizia
- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma li lavaggio leggero):
  - Bacchetta.
  - Frusta emulsionante.
  - Caraffa.
  - Bicchiere dosatore.

- Posizionare i componenti lavabili in lavastoviglie o a mano in modo da favorirne il gocciolamento e l'asciugatura (Fig 5).

- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare accuratamente tutti i componenti.

Anomalie e riparazioni
- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.

Per i prodotti dell'Unione Europea e/o nel caso in cui sia previsto dalla legislazione del Suo paese di origine:

Prodotto ecologico e riciclabile
- I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per lo smaltimento, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- Il prodotto non contiene sostanze dannose per l'ambiente.

Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, occorre depositarlo presso un ente di smaltimento autorizzato alla raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE di Bassa Tensione, alla Direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica e alla Direttiva 2011/65/EU sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Ricetta	Velocità	Quantità	Lavorazione	Tempo
Salsa maionese	5	250 ml	Versare nella caraffa 1 uovo, sale, alcune gocce di aceto o limone, riempire d'olio fino alla parte indicata e avviare l'apparecchio senza muoverlo fino ad amalgamare l'olio	35 s
Frullati di frutta	15	-	Introdurre la frutta e lavorare fino a ottenere una consistenza omogenea	-
Besciamella	10	600 ml	Fondere 30 gr di burro in una pentola a fuoco lento, aggiungere 100 gr di farina e 30 gr di cipolla soffritta (precedentemente tritata con il tritatutto) e aggiungere gradualmente i 500 ml di latte	15 s
Triturare ghiaccio	20	4/6 cubetti	Introdurre i cubetti nella caraffa e triturare esercitando una certa pressione su ognuno di essi	15 s
Montare la panna		250 ml	Versare la panna liquida ben refrigerata (tra 0 e 5°C) in un recipiente e lavorare con la frusta muovendola in senso orario. Si consiglia di lavorare alla velocità minima, per poi passare alla 2 velocità una volta che la panna comincia a essere più consistente. Prestare attenzione a non eccedere il tempo di lavorazione, in quanto la panna potrebbe diventare burro	1-2 min
Montare gli albumi	2	5 albumi	Versare gli albumi in un recipiente e lavorare con la frusta eseguendo un movimento in senso verticale fino a montarli a neve	1,5 min
Purè di patate	20	400 g	È possibile triturare lavorando direttamente nella pentola di cottura	30 s
Pappa	20	300 g	Tritare e versare nel recipiente 100 gr di mele, 100 gr di bananam 50 gr di biscotti e il succo di un'arancia	25 s
Pangrattato	20	50 g	Spezzettare il pane secco prima di metterlo nel bicchiere e triturare fino a ottenere la consistenza desiderata	50 s
Formaggio grattugiato	20	200 g	Spezzettare a dadi di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	30 – 40 s
Carota triturata	20	300 g	Pelare la buccia, sminuzzare in cubetti di 1 cm e triturare fino a ottenere la consistenza desiderata	20 s
Tritare frutti secchi	20	300 g	Rimuovere il guscio e triturare fino a ottenere la consistenza desiderata	20 s
Sminuzzare uova sode	20	5 uova	Tagliare a quarti e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	10 s
Carne macinata (cruda o cotta)	20	300 g	Sminuzzare in cubetti di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	30 s
Macinare carne	20	40 g	Sminuzzare dapprima in cubetti di 1 cm. Triturare fino a ottenere la consistenza desiderata	3 s
Succo di pomodoro	20	400 g	Tagliare i pomodori in quarti e riporli nel recipiente setaccio. Lavorarli per far colare il succo nella caraffa	20 s
Spezzettare prosciutto crudo	20	60 g	Sminuzzare dapprima in cubetti di 1 cm. Tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	3 s
Tritare albicocche secche	TURBO	60 g	Sminuzzare in cubetti di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	3 s

Batedor-Picador
Bapi 900 Inox
Bapi 900 Plus Inox

Caro cliente:
Obrigado por ter adquirido um electrodoméstico da marca TAURUS.
A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

Descrição
A Comando Regulador de Velocidade
B Botão
C Botão função Turbo
D Corpo do Motor
E Varinha
F Copo doseador
G Grupo redutor (*)
H Batedor emulsionante (*)
I Jarro (*)

(*) Apenas disponível no modelo Bapi 900 Plus Inox
Caso o seu modelo de aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

Conselhos e advertências de segurança

- Ler atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guardá-lo para consultas futuras. A não observação e cumprimento destas instruções pode resultar num acidente.
- Antes da primeira utilização, limpar todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.
- Não deixar as crianças utilizar o aparelho. Guardar este aparelho fora do alcance de crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência na utilização do mesmo, sempre que actuem sob vigilância ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os possíveis riscos.
- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- As lâminas estão afiadas e podem causar danos. Proceder com cautela e evitar o contacto directo com o gume das mesmas.
- Prestar especial atenção ao manipular as lâminas, durante as operações de montagem e desmontagem, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Desligar sempre o aparelho da alimentação quando não estiver a utilizá-lo e antes da montagem, da desmontagem ou da limpeza.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica antes de trocar os acessórios ou peças próximas que se movam durante a utilização.
- Se a ligação de rede estiver danificada, deve ser substituída. Levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não o tente desmontar ou reparar, já que pode ser perigoso.

- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verificar se a voltagem indicada nas características coincide com a voltagem da rede eléctrica.
- Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica com ligação a terra e que suporte 10 amperes.
A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente eléctrica. Nunca modificar a ficha eléctrica. Não utilizar adaptadores de ficha eléctrica.
- Manter a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras propiciam a ocorrência de acidentes.
- Manter este aparelho longe do alcance das crianças.
- Não utilizar o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificada.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.
- Não utilizar o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Não utilizar o aparelho com as mãos ou com os pés húmidos, nem com os pés descalços.
- Não forçar o cabo eléctrico. Nunca utilizar o cabo eléctrico para levantar, transportar ou desligar o aparelho.
- Não enrolar o cabo no aparelho.
- Verificar o estado do cabo de alimentação. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque eléctrico.
- Não utilizar nem guardar o aparelho ao ar livre.
- Não tocar na ficha de ligação com as mãos molhadas.
- Tomar as medidas necessárias para evitar que o aparelho se ligue aciden-

talmente.
- Não tocar as partes móveis do aparelho em funcionamento.

Utilização e cuidados:
- Não utilizar o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilizar o aparelho sem carga.
- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Respeitar a indicação do nível MAX (Fig. 3)
- Não adicionar um volume de líquido quente superior à metade da capacidade do jarro e, em todo o caso, se existirem líquidos quentes no interior do jarro, utilizar apenas a velocidade mais lenta.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a utilizá-lo e antes de realizar qualquer operação de limpeza, ajuste, carregamento ou troca de acessórios.
- Este aparelho está projectado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
- Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas incapacitadas.
- Conservar o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhadas ou travadas, se não existem peças partidas ou outras condições que possam afectar o bom funcionamento do aparelho.
Nunca deixar o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Não usar o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, ou realizar ciclos de mais de 5 minutos (respeitando sempre neste caso os períodos de repouso entre ciclos de 1 minuto como mínimo). Em caso algum é conveniente ter o aparelho em funcionamento para além do tempo necessário.
- Como orientação, na tabela anexa, indica-se uma série de receitas que inclui a quantidade de alimentos a processar e o tempo de funcionamento do aparelho.
- Não utilizar o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Não utilizar o aparelho com alimentos congelados ou ossos.

Manutenção:
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

Modo de emprego

Notas prévias à utilização:
- Assegure-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.
- Preparar o aparelho consoante a função pretendida.

Utilização:
- Desenrolar completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
- Colocar o aparelho em funcionamento, accionando o botão de ligar/desligar.
- Seleccionar a velocidade desejada.
- Processar os alimentos.

Controlo electrónico da velocidade:
- Pode controlar-se a velocidade do aparelho, simplesmente actuando sobre o comando de controlo de velocidade. Esta função é muito útil pois permite adaptar a velocidade do aparelho ao tipo de trabalho a realizar.

Função turbo:
- O aparelho possui uma função Turbo. Ao activar o botão da função Turbo, tem à sua disposição toda a potência do motor, conseguindo um acabamento mais fino na textura final do produto.

Uma vez terminada a utilização do aparelho:
- Parar o aparelho, deixando de pressionar o interruptor de ligar/desligar.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Limpar o aparelho.

Acessórios:

Acessório da varinha (Fig. 1):
Este acessório serve para preparar molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebé, picar gelo…
- Encaixar a varinha no corpo do motor, girando-o no sentido indicado pela seta (Fig. 1.1).
- Introduzir os alimentos no depósito e colocar o aparelho em funcionamento.
- Desencaixar a varinha, girando-a no sentido contrário ao da seta e extraindo-a para posterior limpeza.

Acessório picador (Fig. 2):
- Este acessório serve para picar vegetais ou carnes.
- Introduzir os alimentos a processar no copo picador com as lâminas montadas e colocar a tampa até que encaixe (Fig. 2.1 / 2.2 / 2.3).
- Unir o grupo redutor ao corpo do motor rodando-o no sentido que indica a seta (Fig. 2.4).
- Unir o conjunto à tampa e ligar o aparelho (Atenção: não colocar o aparelho em funcionamento se todo o conjunto não estiver devidamente montado (Fig. 2.5).
- Parar o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.
- Desmontar o conjunto da tampa e libertar o grupo redutor (Fig. 2.6).

Acessório batedor (Fig. 4):
- Este acessório serve para bater natas, levantar claras...
- Inserir o batedor no grupo redutor (Fig. 4.1). Unir o grupo redutor ao corpo do motor rodando-o no sentido que indica a seta (Fig. 4.1).
- Colocar o alimento num recipiente e ligar o aparelho. Para um resultado óptimo é conveniente mover o batedor no sentido dos ponteiros do relógio (Fig. 4.2).
- Retirar o acessório batedor e libertar o grupo redutor (Fig. 4.3).
- Nota 1: não trabalhar a velocidades altas nem com a função turbo com este acessório montado porque provocaria defeitos no batedor (centrifugação dos arames).
- Nota 2: para libertar o batedor do grupo redutor, puxe pela argola do batedor.

Protector térmico de segurança:
- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, retirá-lo da rede eléctrica e aguardar 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirigir-se a um dos serviços de assistência técnica autorizados.

Limpeza
- Desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpar o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e secá-lo de seguida.
- Não utilizar solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico como a lixívia nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não submergir o aparelho em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas pois estão muito afiadas.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não se mantiver limpo, a sua superfície pode degradar-se e afectar de forma inexorável a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (usando um programa suave de lavagem):
  - Varinha.
  - Batedor emulsionante.
  - Jarro.
  - Copo doseador.

- A posição de escorrimento/secagem das peças laváveis na máquina de lavar louça ou lava-louças deve permitir o escorrimento da água com facilidade (Fig. 5).
- Em seguida, seque todas as peças antes de montá-las e guardá-las.

Anomalias e reparação
- Em caso de avaria, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não o tente desmontar ou reparar, já que pode ser perigoso.

Para produtos da União Europeia e/ou conforme os requisitos da regulamentação do seu país de origem:

Ecologia e reciclabilidade do produto
- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Caso deseje desfazer-se deles, pode utilizar os contentores públicos apropriados para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que podem ser consideradas nocivas para o ambiente.

Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

Este aparelho cumpre a Directiva 2006/95/CE de Baixa Tensão, a Directiva 2004/108/CE de Compatibilidade Electromagnética e a Directiva 2011/65/CE sobre restrições à utilização de determinadas substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos.

Receita	Velocidade	Quantidade	Preparação	Tempo
Molho de maionese	5	250 ml	Colocar 1 ovo no depósito, sal, algumas gotas de vinagre ou limão, encher com óleo até à parte indicada e colocar o aparelho em funcionamento sem movê-lo, até ligar o óleo	35 s
Batidos de frutas	15	-	Adicionar a fruta e mexer os alimentos até conseguir que fiquem homogéneos	-
Molho bechamel	10.	600 ml	Derreter 30 g de manteiga numa caçarola em lume brando, adicionar 100 g de farinha e 30 g de cebola sofrita (previamente picada com o picador) e ir adicionando 500 ml de leite	15 s
Picar gelo	20	4/6 cubos	Introduzir os cubos no depósito e picá-los, exercendo pressão em cima de cada um deles	15 s
Preparar natas		250 ml	Deitar as natas líquidas bem frias (0 a 5 ºC) num recipiente e mexê-las com o batedor, fazendo um movimento no sentido dos ponteiros do relógio. É recomendável a velocidade mínima e, quando começar a ter consistência, passar para a 2 . Tenha atenção para não deixar passar o tempo, caso contrário as natas transformam-se em manteiga.	1,2 min
Fazer claras em castelo	2	5 claras	Deitar as claras num recipiente e mexê-las com o batedor, fazendo um movimento no sentido vertical até fazê-las em castelo	1,5 min
Puré de batata	20	400 g	Pode esmagar as batatas ao mexer directamente os alimentos que se encontram na mesma caçarola	30 s
Papa	20	300 g	Picar e introduzir no recipiente 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolacha e sumo de laranja	25 s
Pão ralado	20	50 g	Cortar o pão seco antes de colocá-lo no copo e picá-lo até obter a textura desejada	50 s
Queijo ralado	20	200 g	Cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada	30 - 40 s
Cenoura picada	20	300 g	Tirar a casca, cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada	20 s
Picar frutos secos	20	300 g	Tirar a casca e picar até obter a textura desejada	20 s
Picar ovos duros	20	5 ovos	Cortar em quadrados e picar até obter a textura desejada	10 s
Carne picada (crua ou cozida)	20	300 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	30 s
Picar carne	20	40 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	3 s
Sumo de tomate	20	400 g	Cortar os tomates em quadrados, colocá-los no copo coador e espremê-los; no jarro ficará o sumo	20 s
Picar presunto serrano	20	60 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	3 s
Picar damascos secos	TURBO	60 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	3 s

Blender - mixer
Bapi 900 Inox
Bapi 900 Plus Inox

Geachte klant:
We danken u voor de aankoop van een product van het merk TAURUS. De technologie, het ontwerp en de functionaliteit, samen met het feit dat het de striktste kwaliteitsnormen overtreft, garanderen u volle tevredenheid voor een lange tijd.

Beschrijving
A Bediening snelheidscontrole
B Pulsator
C Turbofunctieknop
D Motorlichaam
E Staafmixer
F Maatglas
G Vertragingsgroep (*)
H Garde (*)
I Kan (*)

(*) Alleen beschikbaar bij het mode Bapi 900 Plus Inox
Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de voorafgaand beschreven accessoires dan zijn deze ook apart verkrijgbaar bij de Serviceafdeling van de technische dienst.

Adviezen en veiligheidsvoorschriften

- Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor latere raadpleging. Het niet naleven en veronachtzamen van deze voorschriften kan een ongeluk tot gevolg hebben.
- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.
- Het apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door personen met verminderde, fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen met weinig ervaring als ze onder toezicht staan of genoeg richtlijnen gekregen hebben om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.
- Dit apparaat is geen speelgoed. De kinderen moeten in het oog gehouden worden om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- De messen zijn scherp en kunnen letsel veroorzaken. Wees voorzichtig en voorkom direct contact met de scherpe kant van de messen.
- Wees extra voorzichtig tijdens het monteren en demonteren van de messen aangezien deze geslepen zijn en er risico bestaat dat u zich snijdt.
- Als het apparaat onbeheerd achtergelaten wordt of voordat hulpstukken gemonteerd, gedemonteerd worden of het apparaat gereinigd wordt, moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- Voordat hulpstukken of onderdelen die tijdens het gebruik bewegen verwisseld worden, moet het apparaat uitgeschakeld worden en de stekker uit het stopcontact getrokken worden.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen. Breng het apparaat naar een erkende Technische bijstandsdienst. Probeer het apparaat niet zelf te repareren om mogelijke brand of kortsluiting te voorkomen.

- Voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit, dient u de spanningsgegevens op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het stroomnet.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact van minimaal 10 ampère.
- De stekker van het apparaat moet geschikt zijn voor het stopcontact. De stekker nooit wijzigen. Geen stekkeradapters gebruiken.
- Zorg dat het werkblad zuiver en goed verlicht is. Wanordelijke en donkere zones werken ongelukken in de hand.
- Houd kinderen en nieuwsgierigen uit de buurt terwijl u dit apparaat handhaaft.
- Het apparaat niet gebruiken wanneer het snoer of de stekker beschadigd is.
- Als één van de omhulsels van het apparaat kapot gaat, het apparaat onmiddellijk uitschakelen om elektrische schokken te vermijden.
- Het apparaat niet gebruiken wanneer het gevallen is, wanneer er zichtbare schade is, of indien er een lek bestaat.
- Het apparaat niet gebruiken met vochtige handen of voeten, noch blootsvoets.
- Het stroomsnoer niet forceren. Het snoer nooit gebruiken om het apparaat op te tillen, te transporteren of om de stekker uit het stopcontact te trekken.

- Het snoer niet oprollen rond het apparaat.
- Check de staat van de elektriciteitskabel. Kapotte kabels of kabels die in de war zijn vergroten het risico op elektrische schokken.
- Bewaar of gebruik het toestel niet in openlucht.
- De stekker niet met natte handen aanraken.
- Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te vermijden dat het apparaat onverhoopt wordt ingeschakeld.
- De bewegende onderdelen van het apparaat niet aanraken wanneer het werkt.

Gebruik en onderhoud:
- Het apparaat niet gebruiken indien de accessoires niet correct aangekoppeld zijn.
- Het apparaat niet leeg gebruiken, ofwel zonder lading.
- Het apparaat niet gebruiken als de aan/uit-knop niet werkt.
- Respecteer de MAX niveau-aanduiding (Afb. 3).
- Hete vloeistof niet tot boven de helft van de capaciteit bijvullen. Gebruik bij hete vloeistoffen alleen de laagste snelheid.
- Haal de stekker van het toestel uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en voordat u begint met het schoonmaken of het onderhoud of tot het vervangen van accessoires, filters of stofzakken.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- Dit apparaat opbergen buiten het bereik van kinderen en/of gehandicapten.
- Het apparaat goed onderhouden. Ga na of de beweegbare onderdelen niet scheef zitten of belemmerd worden, dat er geen stukken kapot zijn en of er zich geen andere omstandigheden voordoen die een goede werking van het apparaat kunnen verhinderen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achter elkaar. Als het apparaat 5 minuten of meer gebruikt wordt, moet het apparaat na elke minuten even uitgezet worden. Laat het apparaat niet langer dan noodzakelijk draaien.
- Ter oriëntatie staan in de tabel in de bijlage een reeks recepten met daarin de hoeveelheid te verwerken voedingsmiddelen en de draaitijd van het apparaat.
- Het apparaat niet op lichaamsdelen van mens of dier gebruiken.
- Het apparaat niet gebruiken voor bevroren ingrediënten of beenderen.

Service:
- Een onjuist gebruik, of een gebruik dat niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing, kan gevaar inhouden en doet de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant teniet.

Gebruiksaanwijzing
Alvorens het gebruik:
- Verzeker U ervan dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.
- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.
- Breng het apparaat in gereedheid in overeenstemming met de functie die U wilt uitvoeren:

Gebruik:
- Het snoer helemaal afrollen alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Zorg dat de elektriciteitsaansluiting stevig aangesloten is in het apparaat.
- Het apparaat in werking stellen door middel van de aan-/uitknop.
- Het gewenste vermogen selecteren.
- Gebruik de voedingsmiddelen die U wilt verwerken.

Elektrische snelheidscontrole:
- Men kan de snelheid van het apparaat onder controle houden, simpelweg door de bediening van de snelheidscontrole in werking te stellen. Deze functie is erg nuttig, omdat deze de mogelijkheid biedt om de snelheid aan te passen aan het soort werk dat men nodig vindt te realiseren.

Turbofunctie:
- Het apparaat heeft een turbofunctie. Met de drukknop voor de turbofunctie beschikt u over het volledige motorvermogen, voor een fijnere afwerking en textuur van het product.

Na gebruik van het apparaat:
- Stop het apparaat, door de druk op de aan/uit knop weg te nemen.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat.

Accessoires:
Accessoire staafmixer (Afb. 1):
Dit hulpstuk dient voor het bereiden van sauzen, soepen, mayonaise, shakes, babyvoeding en het malen van ijs…
- Draai de staaf in de richting van de pijlen om de staaf op het motorlichaam te monteren (Abf. 1.1).
- Giet de ingrediënten in de beker en bereid deze door op knop te drukken.
- Draai de staaf tegen de richting van de pijlen in en ontkoppel de staaf om deze schoon te maken.

Hak- accessoire (Afb. 2):
- Deze accessoire dient om plantaardige producten en vlees fijn te hakken …
- Voeg het te bereiden voedsel in de kan met de aldaar geplaatste messen, plaats het deksel totdat dit vastzit (Afb. 2.1 / 2.2 / 2.3).
De reductiegroep met het motorlichaam verbinden door in de richting van de pijl te draaien (Afb. 2.4).
- Koppel het geheel aan het deksel en zet het apparaat aan (Let op: het apparaat niet in werking stellen als het geheel niet goed op zijn plaats en gekoppeld is (Afb. 2.5).
- Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste structuur heeft.
- Het geheel van het deksel losmaken en de reductiegroep uitnemen (Afb. 2.6).

Garde- accessoire (Afb. 4):
- Deze accessoire dient om room te kloppen, eiwitten te slaan...
- Steek de garde in de tandwielhuis (Afb. 4.1). De reductiegroep met het motorlichaam verbinden door in de richting van de pijl te draaien (Afb. 4.1).
- En un recipiente, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Voor een optimaal resultaat is het raadzaam de garde met de klok mee of terug te bewegen (Afb. 4.2).
- Verwijder de klopper en maak de reductiegroep los (Afb. 4.3).
- Opmerking 1: Gebruik dit accessoire nooit aan hoge snelheden. De draadjes van de garde kunnen immers beschadigd worden.
- Noot 2: Trek aan de ring van de garde om deze van de vertragingsgroep los te maken.

Thermische beveiliger:
- Dit apparaat beschikt over een thermisch veiligheidsmechaniek dat het apparaat tegen oververhitting beveiligt.
- Wanneer het apparaat spontaan uitschakelt en niet terug inschakelt, trek de stekker dan uit het stopcontact en wacht 15 minuten alvorens de stekker terug in te steken. Indien het apparaat dan nog steeds niet werkt, neem dan contact op met een erkende technische dienst.

Reiniging
- Trek de stekker van het apparaat uit en laat het afkoelen alvorens het te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en maak het apparaat daarna goed droog.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basisch ph, zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Tijdens de schoonmaakbeurt extra oppassen met de messen van de mixer want die zijn zeer scherp.
- Het is raadzaam om het apparaat geregeld schoon te maken en om alle voedselresten te verwijderen.
- Indien het apparaat niet goed onderhouden wordt, kan dit zorgen voor beschadiging van het oppervlak en kan dit de levensduur van het apparaat onverbiddelijk aantasten en tot een gevaarlijke situatie leiden.
- De volgende onderdelen mogen met warm zeepwater schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):
  - Staafmixer
  - Garde
  - Kan
  - Maatglas

- Leg de schoongemaakte stukken op die manier in de vaatwasser of het afdruiprek dat het water makkelijk kan weglopen (Afb. 5).
- Laat alle onderdelen goed drogen alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

Defecten en reparatie
- Bij een defect, moet u het apparaat naar een erkende technische dienst brengen. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te repareren, want dit kan gevaarlijk zijn.

Voor producten afkomstig uit de Europese Unie en/of indien de wetgeving van het land waaruit het product afkomstig is dit vereist:

Milieuvriendelijkheid en recycleerbaarheid van het product
- De verpakking van dit apparaat bestaat uit gerecycleerd materiaal. Als u zich van dit materiaal wenst te ontdoen, kunt u gebruik maken van de openbare containers die voor ieder type materiaal geschikt zijn.
- Het product bevat geen concentraties materialen die schadelijk zijn voor het milieu.

Dit symbool betekent dat indien u zich van dit product wilt ontdoen als het eenmaal versleten is, het product naar een erkende afvalverwerker dient te brengen die voor de selectieve ophaling van Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Dit apparaat voldoet aan de laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG, met de richtlijn 2004/108/EG met betrekking tot elektromagnetische compatibiliteit en met de richtlijn 2011/65/EG met betrekking tot beperkingen in de toepassing van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten en met de richtlijn.

Recept	Snelheid	Hoeveelheid	Bereiding	Bereidingswijze
Mayonaise	5	250 ml	Doe het ei, het zout en enkele druppels azijn of citroen in de kan. Vul de kan tot het aangegeven streepje met olie en zet het apparaat aan. Houd de klopper stil tot het mengsel begint te binden.	35 s
Fruitshakes	15	-	Voeg fruit toe en zet het apparaat aan tot u een homogeen fruitmengsel krijgt.	-
Bechamelsaus	10	600 ml	Smelt 30 gram boter in een pan op laag vuur, voeg 100 gram bloem en 30 gram gebakken ui toe (hak de ui eerst in kleine stukjes), en giet er dan 500 ml melk bij.	15 s
Ijs crushen	20	4/6 blokjes	Doe de ijsblokjes in de kan en crush ze door lichtjes op de bovenkant van het toestel te drukken.	15 s
Slagroom kloppen		250 ml	Giet de koude slagroom (0 tot 5ºC) in een kom en klop het op met de garde, waarbij u rechtsom draait. Begin op de laagste snelheid, als de slagroom iets dikker wordt verder gaan op de tweede snelheid. Niet te lang kloppen, anders wordt de slagroom boter.	1,2 min
Eiwit kloppen	2	5 dooiers	Giet de dooiers in een kom en maak met de klopper op- en neergaande bewegingen tot het eiwit stijf wordt.	1.5 min
Aardappel-puree	20	400 g	Deze kunnen eveneens in dezelfde pan in stukken gehakt worden.	30 s
Pap	20	300 g	Snijd 100 gram appel, 100 gram banaan en 50 gram koekjes in stukjes en doe in de kom samen met het sap van één sinaasappel.	25 s
Broodkruimels	20	50 g	Hak de gedroogde brood alvorens het in het glas en hak tot gewenste textuur	50 s
Geraspte kaas	20	200 g	Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm en hak tot de gewenste textuur wordt bereikt	30 – 40 s
Geraspte wortel	20	300 g	Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm en hak tot de gewenste textuur wordt bereikt	20 s
Gedroogd fruit hakken	20	300 g	Pel het fruit en hak het tot de gewenste textuur wordt bereikt.	20 s
Hardgekookte eieren in stukjes snijden	20	5 eieren	Snijd de eieren in vier en hak ze tot de gewenste textuur wordt bereikt	10 s
Gehakt vlees (rauw of gebakken)	20	300 g	In partjes van 1 cm snijden. Malen tot de gewenste textuur.	30 s
Picar carne	20	40 g	In partjes van 1 cm snijden. Malen tot de gewenste textuur.	3 s
Tomatensap	20	400 g	De tomaten in vieren snijden en in de zeef plaatsen. Het sap komt in de kan terecht.	20 s
Serrano ham in stukjes hakken	20	60 g	In partjes van 1 cm snijden. Malen tot de gewenste textuur.	3 s
Droge abrikozen hakken	TURBO	60 g	In partjes van 1 cm snijden. Malen tot de gewenste textuur.	3 s

Rozdrabniacz z siekaczem
Bapi 900 Inox
Bapi 900 Plus Inox

Szanowny Kliencie,
Serdecznie dziękujemy za zakup sprzętu gospodarstwa domowego marki TAURUS.
Zastosowana w tym urządzeniu technologia, jego wygląd i funkcjonalność, jak również fakt, że spełnia ono najbardziej wymagające normy jakości, zapewnią Państwu pełną satysfakcję z użytkowania przez długi czas.

Opis
A Regulator Prędkości
B Przycisk
C Przycisk funkcji Turbo
D Korpus Silnika
E Rozdrabniacz
F Pojemnik z miarką
G Nasadka redukująca (*)
H Trzepaczka spieniająca (*)
I Pojemnik (*)

(*) Dostępne tylko w modelu Bapi 900 Plus Inox
Jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, można je nabyć osobno w Serwisie Technicznym.

Wskazówki i ostrzeżenia dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Przed uruchomieniem urządzenia przeczytać uważnie instrukcję i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Niezastosowanie się do niniejszej instrukcji i nieprzestrzeganie jej może prowadzić do wypadku.
- Wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z żywnością, należy umyć przed pierwszym użyciem, postępując zgodnie z instrukcją.
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez dzieci. Urządzenie i przewód zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej bądź umysłowej lub osoby niemające odpowiedniego doświadczenia mogą posługiwać się sprzętem, o ile zostały odpowiednio i pod nadzorem przeszkolone pod kątem bezpiecznego użytkowania sprzętu i są świadome ewentualnych zagrożeń.
- To urządzenie nie jest zabawką. Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Noże urządzenia są ostre i mogą skaleczyć. Należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie i unikać bezpośredniego kontaktu.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas zakładania i zdejmowania noży, opróżniania pojemnika oraz czyszczenia.
- Należy zawsze wyłączać urządzenie z prądu, jeśli ma pozostać bez nadzoru, jak również przed przystąpieniem do montażu, demontażu lub czyszczenia.
- Urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka przed wymianą akcesoriów bądź elementów, które poruszają się podczas pracy.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony i powinien być wymieniony, należy zanieść urządzenie do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozkręcać urządzenia ani naprawiać go samodzielnie, ponieważ może to być niebezpieczne.

- Przed włączeniem urządzenia do sieci sprawdzić, czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w sieci.
- Podłączać urządzenie do gniazdka przystosowanego do natężenia prądu nie mniej niż 10 amperów.
- Wtyczka urządzenia powinna pasować do gniazdka elektrycznego. Nigdy nie zmieniać wtyczki. Nie używać przejściówek (adapterów wtyczki).
- Strefa pracy urządzenia powinna być czysta i dobrze oświetlona. W przeciwnym razie zwiększa się ryzyko wypadków.
- Podczas pracy z urządzeniem dzieci i inne osoby nieupoważnione nie powinny przebywać w pobliżu.
- Nie używać urządzenia, gdy kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- Jeśli pęknie część obudowy urządzenia, należy natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu, aby uniknąć ryzyka porażenia.
- Nie używać urządzenia, jeśli upadło bądź jeśli występują widoczne oznaki uszkodzenia czy przeciek z obudowy.
- Nie używać urządzenia, mając wilgotne ręce lub stopy, ani będąc boso.
- Nie nadwerężać kabla zasilającego. Nigdy nie używać kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia z gniazdka.
- Nie owijać kabla zasilającego wokół urządzenia.
- Sprawdzać stan kabla zasilającego. Kable uszkodzone lub splątane

zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Nie używać ani nie przechowywać urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Zachować wszelkie niezbędne środki ostrożności, by zapobiec niezamierzonemu włączeniu się urządzenia.
- Nie dotykać ruchomych części urządzenia w trakcie działania.

Warunki użytkowania i bezpieczeństwa:
- Nie używać urządzenia, jeśli akcesoria nie są należycie dopasowane.
- Nie używać pustego urządzenia (bez produktów do zmiksowania).
- Nie używać urządzenia, jeśli przycisk włączania ON/OFF nie działa.
- Nie przekraczać poziomu MAX (Rys. 3)
- Przy pracy z gorącymi płynami nie przekraczać połowy pojemnika i zawsze używać najniższej prędkości.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, a także przed przystąpieniem do czyszczenia, dopasowania lub wymiany akcesoriów czy też załadunku produktów, należy wyłączyć je z prądu.
- Urządzenie to zostało zaprojektowane wyłącznie do domowego (nie profesjonalnego ani przemysłowego) użytku.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonej sprawności.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdzać, czy ruchome części nie są przestawione względem siebie bądź zakleszczone, czy nie odpadł żaden z elementów i czy nie wystąpiły inne czynniki, które mogłyby wpłynąć niekorzystnie na działanie urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. W ten sposób oszczędza się energię, a także wydłuża się okres trwałości urządzenia.
- Nie włączać urządzenia na dłużej niż 1 minutę bez przerwy, lub w cyklach na dłużej niż 5 minut, w tym przypadku należy zachować co najmniej 1 minutę przerwy pomiędzy cyklami. W żadnym razie urządzenie nie powinno pracować dłużej niż to konieczne.
- W aneksie znajduje się tabela z przykładami przepisów, które zawierają orientacyjne ilości żywności do przetworzenia i zalecany czas pracy urządzenia.
- Nie dotykać urządzeniem żadnej części ciała osób lub zwierząt.
- Nie używać urządzenia do miksowania produktów zamrożonych lub kości.

Serwis techniczny:
- Wszelkie niewłaściwe lub niezgodne z instrukcją obsługi użycie może spowodować zagrożenie, anulując przy tym gwarancję i odpowiedzialność producenta.

Sposób użytkowania
Uwagi przed pierwszym użyciem:
- Upewnić się, że wszystkie elementy opakowania zostały usunięte z urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z żywnością, należy umyć, postępując zgodnie z instrukcją.
- Przygotować urządzenie do pracy zgodnie z funkcją, z której chce się skorzystać w danym momencie:

Użycie:
- Rozwinąć całkowicie kabel przed włączeniem urządzenia do gniazdka.
- Włączyć urządzenie do sieci.
- Uruchomić urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.
- Wybrać odpowiednią prędkość obrotów.
- Miksować produkty żywnościowe do przetworzenia.

Elektroniczne regulowanie prędkości obrotów:
- Można kontrolować moc urządzenia (prędkość obrotów) posługując się regulatorem prędkości. Funkcja ta jest niezwykle użyteczna, ponieważ pozwala dostosować moc urządzenia do rodzaju wykonywanej pracy.

Funkcja turbo:
- Urządzenie posiada funkcję Turbo. Przy włączonej funkcji Turbo silnik urządzenia pracuje na najwyższych obrotach, dzięki czemu miksowany produkt uzyskuje gładką konsystencję.
Po zakończeniu pracy z urządzeniem:
- Zatrzymać urządzenie, zwalniając przycisk ON/OFF.
- Wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.
- Wyczyścić urządzenie.

Akcesoria:
Rozdrabniacz (Rys. 1):
- Służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktajli, pokarmów dla niemowląt, do kruszenia kostek lodu...
- Przyłączyć rozdrabniacz do korpusu silnika, przekręcając go zgodnie z kierunkiem strzałki (Rys. 1.1).
- Włożyć produkty żywnościowe do pojemnika i uruchomić urządzenie.
- Odłączyć rozdrabniacz, przekręcając go w kierunku przeciwnym do strzałki, po wyjęciu wyczyścić.

Siekacz (Rys. 2):
- Ten element służy do rozdrabniania warzyw lub mięsa...
- Przeznaczone do rozdrobnienia produkty spożywcze włożyć do pojemnika z nożami siekającymi, nałożyć pokrywę i przekręcić do zatrzaśnięcia (Rys. 2.1 / 2.2 / 2.3).
- Połączyć nasadkę redukującą z korpusem silnika, przekręcając ją zgodnie z kierunkiem strzałki (Rys. 2.4).
- Całość przyłożyć do pokrywy i uruchomić urządzenie (Uwaga: nie uruchamiać urządzenia, jeśli wszystkie elementy nie są odpowiednio umieszczone i dopasowane (Rys. 2.5).
- Zatrzymać urządzenie, kiedy rozdrabniany produkt uzyska odpowiednią konsystencję.
- Odjąć całość od pokrywy i zdjąć nasadkę redukującą (Rys. 2.6).

Trzepaczka (Rys. 4):
- Ten element służy do ubijania śmietany, piany z białek...
- Włożyć trzepaczkę do nasadki redukującej (Rys. 4.1). Przyłączyć nasadkę do korpusu silnika, przekręcając ją w kierunku wskazanym przez strzałkę (Rys. 4.1).
- Umieścić produkt spożywczy w naczyniu i uruchomić urządzenie. W celu uzyskania optymalnego rezultatu zaleca się poruszać trzepaczką zgodnie z ruchem wskazówek zegara (Rys. 4.2).
- Wyjąć trzepaczkę z nasadki redukującej, odłączyć nasadkę od korpusu (Rys. 4.3).
- Uwaga1: Kiedy założony jest ten element, nie należy pracować z wysokimi prędkościami lub włączać funkcji turbo, ponieważ spowodowałoby to uszkodzenie prętów trzepaczki (poskręcanie).
- Uwaga 2: Aby uwolnić trzepaczkę z nasadki redukującej, należy ciągnąć za pierścień trzepaczki.

Ochrona przed przegrzaniem:
- Urządzenie jest wyposażone w system zabezpieczający przed przegrzaniem.
- Jeśli urządzenie wyłączy się samoistnie i nie pozwala ponownie się włączyć, należy wyłączyć je z prądu i odczekać około 15 minut przed ponownym włączeniem. Jeśli nadal nie działa, skontaktować się z jednym z autoryzowanych serwisów technicznych.

Czyszczenie
- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić do ochłodzenia.
- Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami detergentu, a następnie osuszyć.
- Do czyszczenia urządzenia nie stosować rozpuszczalników, produktów o kwaśnym lub zasadowym czynniku pH, takich jak wybielacz, ani innych środków żrących.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innej cieczy, ani nie wkładać go pod kran.
- W trakcie czyszczenia należy szczególnie uważać na noże, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zaleca się regularne mycie urządzenia i usuwanie z niego wszelkich resztek żywności.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w należytej czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu, co z kolei wpływa niekorzystnie na okres trwałości urządzenia oraz może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Poniższe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce (ustawiając najkrótszy program):
  - Rozdrabniacz.
  - Trzepaczka spieniająca.
  - Pojemnik.
  - Pojemnik z miarką.
- Po myciu ręcznym lub w zmywarce, należy ułożyć elementy w taki sposób, aby woda mogła spłynąć z nich bez przeszkód (Rys. 5).
- Następnie należy osuszyć wszystkie elementy przed ponownym złożeniem i schowaniem urządzenia.

Usterki i naprawa
- W razie awarii zanieść urządzenie do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozkręcać ani naprawiać urządzenia, gdyż może to być niebezpieczne.

Dla urządzeń wyprodukowanych w Unii Europejskiej lub/i jeśli w danym kraju obowiązują przepisy dotyczące:

Ekologia i zarządzanie odpadami

- Materiały, z których wykonano opakowanie urządzenia, są objęte systemem zbierania, klasyfikacji oraz odzysku odpadów. Aby się ich pozbyć, wystarczy umieścić je w ogólnodostępnych kontenerach przeznaczonych do danego rodzaju materiału.
- Produkt nie zawiera skoncentrowanych substancji, które mogłyby być uznane za szkodliwe dla środowiska.

Symbol ten oznacza, że aby pozbyć się tego produktu po zakończeniu okresu jego użytkowania, należy go przekazać przy zastosowaniu określonych środków do autoryzowanego podmiotu zarządzającego odpadami w celu przeprowadzenia selektywnej zbiórki Odpadów Urządzeń Elektrycznych i Elektronicznych (WEEE).

Urządzenie spełnia wymogi Dyrektywy Niskonapięciowej 2006/95/EC, Dyrektywy 2004/108/EC o kompatybilności elektromagnetycznej i Dyrektywy 2011/65/EC o ograniczeniu używania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

Przepis	Moc (prędkość obrotów)	Ilość produktu	Proces	Czas
Majonez	5	250 ml	Wbić jedno jajko do pojemnika, dodać sól, kilka kropli octu lub sok z cytryny i dopełnić oliwą z oliwek na wysokość kreski. Włączyć urządzenie i pozostawić bez ruchu aż do uzyskania konsystencji majonezu.	35 s
Koktajl owocowy	15	-	Włożyć owoce do pojemnika i pozostawić urządzenie włączone aż do uzyskania jednolitej masy.	-
Beszamel	10	600 ml	Rozpuścić 30 g masła w garnuszku na wolnym ogniu, dodać 100 g mąki i 30 g drobno posiekanej i przysmażonej cebuli. Stopniowo dolewać 500 ml mleka.	15 s
Kruszenie lodu	20	4-6 kostek	Włożyć kostki lodu do pojemnika i rozdrabniać, dociskając końcówką każdą kostkę z osobna.	15 s
Bita śmietana		250 ml	Wlać do naczynia dobrze schłodzoną śmietanę (0 do 5ºC) i ubijać trzepaczką, poruszając nią zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zaleca się ubijać początkowo na najniższych obrotach, a kiedy śmietana zacznie nabierać konsystencji, przełączyć na prędkość 2. Nie przekraczać czasu ubijania, by nie doszło do wytworzenia się masła.	1,2 min
Piana z białek	2	5 białek	Wlać białka do naczynia i ubijać trzepaczką, wykonując ruchy w górę i w dół, aż do uzyskania piany.	1,5 min
Purée ziemniaczane	20	400 g	Ziemniaki można rozdrabniać bezpośrednio w garnku, w którym się ugotowały.	30 s
Papki dla niemowląt	20	300 g	Pokroić i wrzucić do naczynia 100 g jabłek, 100 g bananów, 50 g ciasteczek i sok z jednej pomarańczy.	25 s
Bułka tarta	20	50 g	Podzielić na części suchą bułkę, a następnie wrzucić do pojemnika i rozdrobnić do uzyskania pożądanej formy.	50 s
Tarty ser	20	200 g	Pokroić ser na kostki o wielkości 1 cm a następnie rozdrabniać do uzyskania pożądanej tekstury.	30 – 40 s
Tarta marchewka	20	300 g	Obraną marchew pokroić w plastry o grubości 1 cm a następnie rozdrabniać do uzyskania pożądanej tekstury.	20 s
Siekanie orzechów, migdałów, itp.	20	300 g	Obrać orzechy lub migdały i siekać do uzyskania pożądanej tekstury.	20 s
Siekanie jajek na twardo	20	5 jajek	Pokroić w ćwiartki i siekać do uzyskania pożądanej tekstury.	10 s
Mięso mielone (surowe lub gotowane)	20	300 g	Pokroić w kawałki o boku 1 cm. Miksować do uzyskania pożądanej tekstury.	30 s
Siekanie mięsa	20	40 g	Pokroić w kawałki o boku 1 cm. Siekać aż do uzyskania pożądanej tekstury.	3 s
Sok pomidorowy	20	400 g	Pokroić pomidory w ćwiartki, włożyć do naczynia z sitkiem i miksować. Sok z pomidorów spłynie do pojemnika.	20 s
Siekanie szynki iberyjskiej	20	60 g	Pokroić w kawałki o boku 1 cm. Siekać aż do uzyskania pożądanej tekstury.	3 s
Siekanie suszonych moreli	TURBO	60 g	Pokroić w kawałki o boku 1 cm. Siekać aż do uzyskania pożądanej tekstury.	3 s

Πολυμίξερ - Μπλέντερ
Bapi 900 Inox
Bapi 900 Plus Inox

Εκλεκτέ μας πελάτη:
Σε ευχαριστούμε που αποφάσισες την αγορά μιας ηλεκτρικής οικιακής συσκευής της μάρκας TAURUS.
Με την τεχνολογία, το σχέδιο και τη λειτουργικότητά της, μαζί με το γεγονός ότι ξεπερνά τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας θα μείνεις απόλυτα ικανοποιημένος για πολύ καιρό.

Περιγραφή
A Ρυθμιστήρας ταχύτητας
B Κουμπί
C Πλήκτρα λειτουργίας Turbo
D Κορμός του μοτέρ
E Αναδευτήρας
F Ποτήρι δοσομετρητής
G Μειωτήρας (*)
H Αναμείκτης (*)
I Κανάτα (*)

(*) Διαθέσιμο μόνο στο μοντέλο Bapi 900 Plus Inox
Σε περίπτωση που το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει όλα τα εξαρτήματα που περιγράφονται προηγουμένως, μπορείτε να τα αποκτήσετε ξεχωριστά από τις Υπηρεσίες Τεχνικής Εξυπηρέτησης.

Συμβουλές και προειδοποιήσεις ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντικές αναφορές. Εάν δεν διαβάσετε και δεν τηρήσετε αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκληθεί ατύχημα.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφετε στο παράρτημα Καθαρισμού.
- Τα παιδιά να μην χρησιμοποιούν την συσκευή. Η συσκευή και το καλώδιό της να διατηρείται μακριά από τα μικρά παιδιά
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες, σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας στον χειρισμό της, αλλά ενεργώντας πάντα υπό επιτήρηση ή που να έχουν λάβει οδηγίες για τον ασφαλή χειρισμό της συσκευής και που κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι ένα παιχνίδι. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να είστε σίγουροι πως δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Οι λεπίδες είναι αιχμηρές και μπορεί να σας τραυματίσουν. Να είστε προσεκτικοί και να αποφεύγετε την απευθείας επαφή με την κόψη των λεπίδων.
- Δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν χειρίζεστε τις λεπίδες, κατά τη συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση, στο άδειασμα του κάδου και κατά τον καθαρισμό.
- Αν αφεθεί χωρίς επιτήρηση και πριν την συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό της να αποσυνδέετε την συσκευή πάντα από το ρεύμα.
- Σβήστε τη συσκευή κι αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος, πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή κινούμενα κατά την χρήση μέρη.
- Σε περίπτωση βλάβης μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης. Μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε ή να την επισκευάσετε γιατί είναι επικίνδυνο.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι η τάση που υποδεικνύεται στην πλακέτα χαρακτηριστικών ταιριάζει με την τάση δικτύου.
- Συνδέσετε την συσκευή σε μια βάση λήψης ρεύματος που να δίνει τουλάχιστον 10 Αμπέρ.
- Το βύσμα της συσκευής πρέπει να ταιριάζει με την ηλεκτρική βάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Μην τροποποιήσετε ποτέ το βύσμα. Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες βύσματος.
- Κρατήστε την ζώνη όπου εργάζεσθε καθαρή και καλά φωτισμένη. Στους χώρους που είναι ακατάστατοι και σκοτεινοί, γίνονται περισσότερα ατυχήματα.
- Κρατήστε μακριά τα παιδιά και τους περίεργους ενώ χειρίζεστε την συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει βλάβη το καλώδιο ή η πρίζα.
- Αν σπάσουν κάποια από τα περιτυλίγματα της συσκευής αποσυνδέστε αμέσως την συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν έχει πέσει, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς ή εάν υπάρχει διαρροή.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή με βρεγμένα χέρια ή πόδια, αλλά ούτε και με γυμνά πόδια.
- Μην πιέζετε το ηλεκτρικό καλώδιο. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το καλώδιο για να σηκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε την συσκευή.
- Μην περιτυλίγετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης γύρω από την συσκευή.

- Ελέγξτε την κατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου σύνδεσης. Τα ανακατωμένα καλώδια ή αυτά που έχουν βλάβη αυξάνουν τον κίνδυνο να σας χτυπήσει το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Μη χρησιμοποιείτε και μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε ανοικτό χώρο.
- Μην αγγίζετε την πρίζα σύνδεσης με βρεγμένα χέρια.
- Λάβετε όλα τα απαραίτητα μέτρα ώστε να αποτρέψετε οποιαδήποτε μη σκόπιμη έναρξη λειτουργίας της συσκευής.
- Να μην πιάνετε τα κινητά κομμάτια της συσκευής όταν είναι σε λειτουργία.

Χρήση και προσοχή:
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή, εάν τα αξεσουάρ της δεν έχουν συνδεθεί σωστά.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή άδεια, δηλαδή χωρίς γέμιση.
- Μη χρησιμοποιείτε την συσκευή αν δεν λειτουργεί ο μηχανισμός λειτουργίας/παύσης.
- Να σέβεστε την ένδειξη στάθμης μέγιστου MAX (Σχ. 3)
- Να μην προσθέσετε μια ποσότητα ζεστού υγρού πάνω από τα μισά της χωρητικότητας της κανάτας. Όπως και να ‘χει, εάν έχει ήδη ζεστό υγρό στο εσωτερικό της κανάτας, να χρησιμοποιείτε μονάχα την πιο αργή ταχύτητα.
- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν να κάνετε την οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, ρύθμισης, φόρτισης ή αλλαγής των αξεσουάρ.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική.
- Κρατήστε αυτήν την συσκευή μακριά από τα παιδιά και/ή από άτομα με ειδικές ανάγκες.
- Διατηρήστε την συσκευή σε καλή κατάσταση. Ελέγξτε αν τα κινητά κομμάτια της είναι σε καλή κατάσταση, δεν είναι μπλοκαρισμένα, πως δεν υπάρχουν σπασμένα κομμάτια και άλλες συνθήκες που μπορεί να επηρεάζουν την καλή λειτουργία της συσκευής.
- Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή συνδεδεμένη και δίχως επίβλεψη. Επίσης θα γλιτώνει ενέργεια & αυξάνει την ωφέλιμη ζωή της συσκευής.
- Η συσκευή να μην χρησιμοποιείται για πάνω από 1 λεπτό, ή κάνοντας κύκλους άνω των 5 λεπτών. Στην περίπτωση αυτή τουλάχιστον να σέβεστε πάντα τις περιόδους ανάπαυσης μεταξύ κύκλων του 1 λεπτού. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να έχετε σε λειτουργία την συσκευή για πάνω από τον αναγκαίο χρόνο.
- Ενημερωτικά, στο παρακάτω πίνακα σας ενδείκνυται μια σειρά από συνταγές, που περιλαμβάνουν την ποσότητα των προς επεξεργασία τροφών και τον χρόνο λειτουργίας της συσκευής.
- Η συσκευή να μην χρησιμοποιείται πάνω σε ένα μέρος σώματος ενός προσώπου ή ζώου.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή σε κατεψυγμένες τροφές ή κόκκαλα.

Σέρβις:
- Οποιαδήποτε μη κατάλληλη χρήση ή μη σύμφωνη με τις οδηγίες χρήσεις μπορεί να είναι επικίνδυνη, ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.

Οδηγίες χρήσης
Σημειώσεις πριν την χρήση:
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσύρει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφετε στο παράρτημα Καθαρισμού.
- Προετοιμάσετε την συσκευή σύμφωνα με την εργασία που θέλετε να κάνετε.

Χρήση:
- Ξετυλίξετε τελείως το καλώδιο, πριν να βάλετε το σίδερο στην πρίζα.
- Συνδέστε την συσκευή στο ηλεκτρικό κύκλωμα.
- Θέστε σε λειτουργία την συσκευή, πιέζοντας τον διακόπτη λειτουργίας/παύσης.
- Επιλέξτε την ταχύτητα ισχύ.
- Δουλέψτε με τα τρόφιμα που θέλουν επεξεργασία.

Ηλεκτρονικός Έλεγχος ταχύτητας:
- Μπορείτε να ελέγξετε την ταχύτητα της συσκευής, στρέφοντας απλώς τον διακόπτη ελέγχου της ταχύτητας. Αυτή η λειτουργία είναι πολύ χρήσιμη γιατί σας επιτρέπει να προσαρμόζετε την ταχύτητα της συσκευής στο είδος της εργασίας που θέλετε να πραγματοποιήσετε.
Λειτουργία Turbo:
- Η συσκευή διαθέτει μια λειτουργία Turbo. Με την ενεργοποίηση του κουμπιού λειτουργίας του Turbo θα έχετε όλη την διαθέσιμη ισχύ του κινητήρα, επιτυγχάνοντας ομαλότερο φινίρισμα στην τελική υφή του προϊόντος.
Μόλις σταματήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή:
- Σταματήσετε την συσκευή, πατώντας τον διακόπτη εκκίνηση / στάση.
- Βγάλετε το σίδερο από την πρίζα λήψης ρεύματος.
- Καθαρίστε την συσκευή.

Αξεσουάρ:
Αξεσουάρ βραχίονα (Σχ. 1):
Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για την παρασκευή σαλτσών, για σούπες, μαγιονέζα, πολτούς, χυλούς για μωρά, για χτύπημα πάγου…
- Συνδέστε την ράβδο στο κορμό του κινητήρα στρέφοντάς την προς την κατεύθυνση που δείχνει το βέλος (Σχ. 1.1).
- Εισάγετε στην κανάτα τα τρόφιμα και ενεργοποιήστε την συσκευή.
- Αποσυνδέστε την ράβδο στρέφοντάς την προς την αντίθετη κατεύθυνση από του βέλους και βγάλτε την για τον μεταγενέστερο καθαρισμό της.
Εξάρτημα κόπτη (Σχ. 2):
- Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για την κοπή λαχανικών ή κρέατος...
- Βάλτε τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε στο ποτήρι κόπτη με τις λεπίδες και τοποθετήστε το καπάκι μέχρι να εφαρμόσει (Σχ. 2.1 / 2.2 / 2.3).
- Ενώστε το μειωτήρα στο σώμα του μοτέρ στρέφοντάς το προς την κατεύθυνση που υποδεικνύει το βέλος. (Σχ. 2.4).
- Συνδέστε το σύνολο στο καπάκι και βάλτε μπρος την συσκευή (Προσοχή: αν όλο το σύνολο δεν είναι όπως πρέπει εγκατεστημένο και συνδεδεμένο, μην ενεργοποιείτε την συσκευή (Σχ. 2.5).
- Σταματήστε την συσκευή όταν το τρόφιμο έχει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυνδέστε το σύνολο από το καπάκι και αφαιρέστε τον μειωτήρα. (Σχ. 2.6).

Εξάρτημα ανάμειξης (Σχ. 4):
- Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για να κάνετε σαντιγί, να χτυπήσετε ασπράδια...
- Εισάγετε τον αναμείκτη στον μειωτήρα (Σχ. 4.1). Ενώστε το μειωτήρα στο σώμα του μοτέρ στρέφοντάς το προς την κατεύθυνση που υποδεικνύει το βέλος. (Σχ. 4.1).
- En un recipiente, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα είναι προτιμότερο να στρέψετε τον αναμείκτη προς την κατεύθυνση των ωροδεικτών (Σχ. 4.2).
- Αφαιρέστε το εξάρτημα του αναμείκτη, ελευθερώστε τον μειωτήρα. (Σχ. 4.3).
- Σημείωση1: Να μην χρησιμοποιείτε υψηλές ταχύτητες με τοποθετημένο αυτό το εξάρτημα γιατί μπορεί να προκαλέσει ζημιές στο βραχίονα (φυγοκέντριση των συρμάτων του).
- Σημείωση 2: Για να ελευθερώστε τον αναμείκτη από τον μειωτήρα, τραβήξτε το δαχτυλίδι του αναμείκτη.

Θερμική διάταξη ασφαλείας:
- Η συσκευή διαθέτει έναν θερμικό μηχανισμό ασφαλείας που προστατεύει την συσκευή από οποιαδήποτε υπερθέρμανση.
- Αν η συσκευή αποσυνδεθεί από μόνη της και δεν συνδεθεί εκ νέου, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό κύκλωμα και περιμένετε περίπου 15 λεπτά μέχρι να την συνδέσετε ξανά. Αν εξακολουθεί να μην λειτουργεί, συμβουλευτείτε κάποια από τις εξουσιοδοτημένες υπηρεσίες τεχνικές εξυπηρέτησης.

Καθαρισμός
- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό κύκλωμα και αφήστε την να κρυώσει πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό πανί εμποτισμένο με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και ύστερα στεγνώστε τη.
- Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή προϊόντα με όξινο ή βασικό ph όπως η αλισίβα ή προϊόντα λείανσης για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μηβυθίζετε τησυσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, και μην την τοποθετείτε κάτω από τηβρύση.
- Κατά την διαδικασία καθαρισμού θα πρέπει να προσέχετε ιδιαιτέρως τις λεπίδες διότι είναι πολύ μυτερές.
- Συνιστάται ο τακτικός καθαρισμός της συσκευής και η απομάκρυνση όλων των τροφικών υπολειμμάτων.
- Εάν δεν διατηρείτε την συσκευή καθαρή, η επιφάνειά της μπορεί να αλλοιωθεί και να επηρεάσει με αρνητικό τρόπο την διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε επικίνδυνες καταστάσεις.
- Τα παρακάτω τμήματα είναι κατάλληλα για τον καθαρισμό τους σε ζεστό σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα ήπιο πρόγραμμα πλύσης):
  - Αναδευτήρας
  - Αναμείκτης
  - Κανάτα
  - Ποτήρι δοσομετρητής
- Η θέση αποστράγγισης/στεγνώματος των συστατικών μερών που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή στο νεροχύτη θα πρέπει να επιτρέπουν την εύκολη αποστράγγιση του νερού (Σχ.5).
- Εν συνεχεία, στεγνώστε όλα τα κομμάτια, πριν να τα μοντάρετε και τα φυλάξετε.

Δυσλειτουργίες και επισκευή
- Σε περίπτωση βλάβης μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης. Μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε ή να την επισκευάσετε γιατί είναι επικίνδυνο.
Για προϊόντα την Ευρωπαϊκής Ένωσης ή/και σε περίπτωση που κάτι τέτοιο απαιτεί η νομοθεσία στην χώρα προέλευσής σας:

Οικολογία και δυνατότητα ανακύκλωσης του προϊόντος
- Τα υλικά που αποτελούν τη συσκευασία αυτής της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής, εντάσσονται σε ένα σύστημα συλλογής, διαλογής και ανακύκλωσής τους. Εάν επιθυμείτε να τα πετάξετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τους κατάλληλους για κάθε είδος υλικού δημόσιους κάδους.
- Το προϊόν είναι απαλλαγμένο από συγκεντρώσεις συστατικών που μπορεί να θεωρηθούν βλαβερά για το περιβάλλον.

Αυτό το σύμβολο σημαίνει πως εάν επιθυμείτε να πετάξετε το προϊόν μετά το πέρας ζωής του, θα πρέπει να το κάνετε με τον ενδεδειγμένο τρόπο μέσω ενός φορέα διαχείρισης αποβλήτων, εξουσιοδοτημένο για την επιλεκτική συλλογή Αποβλήτων Ηλεκτρικών και Ηλεκτρονικών Συσκευών (ΑΗΗΣ).

Το παρόν προϊόν πληροί την Οδηγία 2006/95/EC περί Χαμηλής Τάσης, με την Οδηγία 2004/108/EC περί Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας και με την Οδηγία 2011/65/EU για τον περιορισμό χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές.

Συνταγή	Ταχύτητα	Ποσότητα	Ετοιμασία	Χρόνος
Σάλτσα μαγιονέζα	5	250 ml	Βάλτε 1 αυγό στην κανάτα, αλάτι, λίγες σταγόνες ξύδι ή λεμόνι, γεμίστε με λάδι μέχρι το ενδεικνυόμενο σημείο και βάλτε μπρος τη συσκευή, χωρίς να την κινήσετε, μέχρι να δέσει το λάδι.	35 δ.
Χτύπημα φρούτων	15	-	Προσθέστε τα φρούτα και δουλέψτε πάνω τους μέχρι που να πετύχετε να γίνουν ομοιογενή	-
Σάλτσα μπεσαμέλ	10	600 ml	Διαλύουμε 30 γρ. βουτύρου σε μια κατσαρόλα σε σιγανή φωτιά, προσθέτουμε 100 γρ. αλεύρι και 30 γρ. κρεμμύδια σοταρισμένα (ψιλοκομμένα με τον θρυμματιστή) και προσθέτουμε 500 ml γάλα	15 δ.
Χτύπημα πάγου	20	4/6 παγάκια	Βάζουμε τα παγάκια στην κανάτα και τα χτυπάμε, ασκώντας πίεση πάνω σε κάθε ένα εξ αυτών	15 δ.
Χτύπημα για κρέμα γάλακτος		250 ml	Ρίξτε την κρέμα γάλακτος πολύ κρύα (0 έως 5ºC) σε ένα δοχείο και δουλέψτε με το μίξερ κάνοντας δεξιόστροφες κινήσεις. Συνίσταται η ελάχιστη ταχύτητα κι όταν αρχίσει να έχει πολτώδη σύσταση, τότε περάστε στην 2η. Προσέχετε, γιατί αν περάσει ο σωστός χρόνος, τότε η κρέμα γάλακτος θα μετατραπεί σε βούτυρο.	1,2 λεπτά
Χτύπημα ασπραδιού αυγών	2	5 ασπράδια	Ρίχνουμε τα ασπράδια σε ένα σκεύος και τα χτυπούμε με το μίξερ κάνοντας κάθετες κινήσεις, μέχρι που να χτυπηθούν	1.5 λεπτά
Πουρέ πατατών	20	400 γρ	Μπορούν να τεμαχιστούν ενεργώντας απευθείας πάνω στην τροφή που είναι στην ίδια κατσαρόλα	30 δ.
Χυλός τροφής μωρών	20	300 γρ	Κόβετε σε φέτες και βάζετε σε ένα σκεύος, 100 γρ. μήλου, 100 γρ. μπανάνας, 50 γρ. μπισκότα και τον χυμό ενός πορτοκαλιού	25 δ.
Τριμμένο ψωμί	20	50 γρ	Κόβετε σε φέτες το ξερό ψωμί, πριν να το βάλετε στο βάζο και χτυπάτε μέχρι να έχει την επιθυμητή υφή	50 δ.
Τριμμένο τυρί	20	200 γρ	Κόβετε σε κομματάκια του 1 cm. και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	30-40 δ.
Κοπή καρότων	20	300 γρ	Κόβετε σε κομματάκια του 1 cm. και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	20 δ.
Κοπή ξηρών καρπών	20	300 γρ	Βγάζετε τον φλοιό και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	20 δ.
Χτύπημα βραστού αυγού	20	5 αυγού	Κόβετε σε τέσσερα μέρη και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	10 δ.
Κιμάς (ωμός ή βραστός)	20	300 γρ	Να κόβονται προηγουμένως σε κύβους του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή.	30 δ.
Χτύπημα κρέατος	20	40 γρ	Να κόβονται προηγουμένως σε κύβους του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή.	3 δ.
Χυμός ντομάτας	20	400 γρ	Κόβετε στα τέσσερα τις ντομάτες, τις βάζετε στο βάζο σουρωτήρι, χτυπάτε και στην κανάτα θα μείνει ο χυμός	20 δ.
Χτύπημα ζαμπόν σεράνο	20	60 γρ	Να κόβονται προηγουμένως σε κύβους του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή.	3 δ.
Κοπή ποξηραμένων βερίκοκων.	TURBO	60 γρ	Να κόβονται προηγουμένως σε κύβους του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή.	3 δ.

Блендер-измельчитель
Bapi 900 Inox
Bapi 900 Plus Inox

Уважаемый покупатель:
Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на электроприборе марки TAURUS для домашнего использования.
Применение передовых технологий, современный дизайн, функциональность, а также соблюдение строгих требований к качеству гарантируют Вам продолжительную эксплуатацию прибора.

Описание
A Переключатель скоростей
B Кнопка ПУСК
C Turbo Кнопка функции «турбо»
D Корпус мотора
E Лопаточку
F Мерный стаканчик
G Редуктор (*)
H Насадка-венчик для взбивания (*)
I Кувшин (*)

(*) Имеется в наличии только в модели Bapi 900 Plus Inox
В том случае, если Вы не обнаружили указанных выше аксессуаров, Вы можете приобрести их отдельно в авторизированном сервисном центре TAURUS.

Рекомендации и меры безопасности

- Перед тем как пользоваться прибором, внимательно прочтите данную инструкцию и сохраняйте ее в течение всего срока жизни прибора. Несоблюдение норм безопасности может привести к несчастному случаю.
- Перед первым использованием тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с пищей, как описано в разделе Чистка и уход.
- Не допускайте, чтобы дети пользовались прибором. Храните прибор и сетевой шнур в недоступном для детей месте
- Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными психофизическими и сенсорными возможностями, а также лицами, не обладающими навыками работы с мясорубкой, если они находятся под наблюдением или получили соответствующие инструкции о безопасной работе с прибором и осознают имеющийся риск.
- Данный прибор – не игрушка. Не оставляйте его без присмотра в местах, доступных для детей.
- Лезвия ножей острые и могут привести к повреждению, поэтому необходимо соблюдать осторожность и не соприкасаться с их краями.
- Будьте особенно аккуратны во время сборки и разборки прибора, поскольку ножи остро заточены; выполняйте эти действия осторожно и избегайте прямого контакта с лезвиями.
- Всегда отключайте прибор из электросети, если не пользуетесь им, а также перед проведением сборки, разборки или очистки.
- Отсоедините прибор и отключите электропитание перед заменой аксессуаров или близлежащих частей, движущихся во время использования прибора.
- Если Вы заметили неисправности в работе прибора, обратитесь в авторизированный сервисный центр. Не пытайтесь починить прибор самостоятельно, это может быть опасно.

- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь в том, что напряжение в ней соответствует напряжению, указанному на корпусе.
- Убедитесь, что розетка имеет надежное заземление и она рассчитана не менее чем на 10A.
- Вилка электропитания должна соответствовать стандарту розеток,

который используется в вашем регионе, который используется в Вашем регионе. Не рекомендуется использовать адаптеры и изменять штыковой контакт.
- Рабочее место должно быть чистым и хорошо освещенным. Неаккуратное, плохо освещенное рабочее место чаще становится причиной несчастных случаев.
- Во время работы прибора держите его подальше от детей и от прочих посторонних лиц.
- Не разрешается использовать прибор в случае повреждения шнура или вилки электропитания.
- Если Вы заметили какие-либо повреждения корпуса прибора или неполадки в его работе, немедленно отключите прибор от сети электропитания во избежание удара электрическим током.
- Не разрешается включать прибор, если на нем имеются видимые следы повреждений или утечки.
- Не включайте прибор мокрыми руками, а также, если Вы стоите на полу босиком.
- При выключении прибора из розетки не дергайте за шнур. Возьмитесь рукой за вилку и аккуратно выньте ее, придерживая розетку другой рукой. Не поднимайте и не перемещайте прибор за шнур электропитания.
- Не закручивайте шнур электропитания вокруг прибора.
- Перед включением всегда проверяйте состояние шнура электропитания. Повреждение шнура может привести к несчастному случаю.
- Не используйте и не храните прибор на улице.
- Не трогайте вилку электропитания мокрыми руками.
- Убедитесь в том, что прибор не может случайно включиться в то время, когда Вы отвлеклись; это может быть опасно.
- Не трогайте подвижные части прибора, когда он включен.

Рекомендации по безопасности для жизни и здоровья:
- Не используйте прибор, если его аксессуары или расходные материалы не присоединены должным образом.
- Не включайте блендер вхолостую (без продуктов).
- Не используйте прибор, если у него неисправна кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
- Соблюдайте отметку максимального уровня MAX (Рис. 3)
- При добавлении горячей жидкости ее объем не должен превышать половину емкости кувшина. Если в кувшине находится горячая жидкость, используйте прибор на минимальной скорости.
- Выключайте прибор из электросети, если не пользуетесь им, а также перед проведением чистки, подгонки, насадки или смены аксессуаров.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Не разрешается использовать миксер в промышленных или коммерческих целях.
- Храните прибор в местах, недоступных для детей и / или недееспособных лиц.
- Перед включением убедитесь, что блендер находится в рабочем состоянии, т.е. в приборе нет сломанных частей или видимых следов повреждений, а все аксессуары правильно установлены. Убедитесь, что ничто не мешает правильной работе прибора.
- Никогда не оставляйте прибор включенным в розетку и без присмотра. Помимо безопасности, это приведет к экономии электроэнергии и продлит срок службы прибора.
- Продолжительность непрерывной работы прибора не должна превышать 1 минуту или цикл общей длительностью 5 минут, причем в последнем случае необходимо останавливать прибор между циклами минимум на одну минуту. Не рекомендуется использовать прибор дольше необходимого промежутка времени.
- В качестве рекомендации в конце инструкции приведена таблица с рецептами, в которой указано соотношение между количеством перерабатываемых продуктов и временем работы прибора.
- Не используйте прибор на частях тела людей или животных.
- Не используйте прибор для обработки замороженных продуктов и костей.

Техническое обслуживание
- Любое несоответствующее использование прибора или несоблюдение инструкций по эксплуатации освобождают производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимают ответственность с изготовителя.

Инструкция по эксплуатации

Перед первым использованием:
- Убедитесь в том, что Вы полностью распаковали прибор.
- Перед первым использованием тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с пищей, как описано в разделе Чистка и уход.
- Выберите нужную Вам функцию.

Эксплуатация:
- Полностью размотайте шнур электропитания.
- Подключите прибор к электрической сети.
- Включите прибор, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.
- Выберете скорость мощность.
- Приступайте к переработке продуктов питания.

Электронный контроль скоростей:
- При помощи переключателя скоростей. Вы можете плавно регулировать скорость. Эта функция очень удобна, т.к. позволяет увеличивать/уменьшать скорость постепенно, а не рывками, что способствует достижению наилучших результатов при готовке.

Функция «турбо»:
- Прибор имеет функцию «турбо». При нажатии на турбо-кнопку двигатель прибора начинает работать на полную мощность, позволяя получить более однородную и нежную окончательную текстуру продукта.

После каждого использования:
- Выключите прибор при помощи кнопки.
- Отключите прибор из сети электропитания.
- Вымойте гриль.

Съемные насадки:
Насадка-блендер (Рис. 1):
- Данная насадка служит для приготовления соусов, супов, майонеза, коктейлей, детского питания, а также для колки льда…
- Присоедините насадку-блендер к моторному корпусу прибора, повернув ее в направлении, указанном стрелкой (Рис. 1.1).
- Поместите продукты в кувшин и включите прибор.
- Снимите насадку-венчик, повернув ее в противоположном направлении, и извлеките из прибора для последующей очистки.

Универсальный измельчитель (рис. 2):
- При помощи данной насадки Вы можете измельчать любые продукты, например, мясо, овощи и т.д.
- Положите продукты, которые Вы собираетесь измельчать, в кувшин, предварительно установив в него нож-измельчитель. Закройте кувшин крышкой и убедитесь, что она установлена правильно (рис. 2.1 / 2.2 / 2.3). Присоедините насадку-блендер к моторному корпусу прибора, повернув ее в направлении, указанном стрелкой (Рис. 2.4).
- Присоедините сборочный узел к крышке и включите прибор (Внимание: не включайте блендер, если сборочный узел неправильно установлен или неплотно закреплен (рис. 2.5).
- Обработав продукт до необходимой кондиции, отпустите кнопку ПУСК.
- Отсоедините редуктор с моторным блоком от крышки кувшина. Для того, чтобы отсоединить редуктор от моторного блока, нажмите кнопку замены аксессуаров (рис. 2.6).

Насадка-венчик для взбивания (рис. 4):
- Установив насадку-венчик, Вы можете использовать блендер как обычный ручной миксер: для взбивания яиц, приготовления кремов и пр…
- Вставьте насадку-венчик в редуктор (рис. 4.1). Присоедините насадку-блендер к моторному корпусу прибора, повернув ее в направлении, указанном стрелкой (Рис. 4.1).
- En un recipiente, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Для достижения наилучшего результата рекомендуется поворачивать миксер по часовой стрелке (Рис. 4.2).
- Снимите насадку-венчик и редуктор (Рис. 4.3).
- Важно 1: Венчик не предназначен для того, чтобы использоваться на большой скорости. Включайте его на скорости не выше.
- Важно 2: Для того чтобы отсоединить насадку-венчик от редуктора, потяните за кольцо.

Термопредохранитель:
- Прибор оснащен специальным термопредохранителем для защиты от перегрева.
- Если прибор автоматически отключился, выдерните вилку из розетки и подождите 15 минут прежде, чем снова включить прибор. Если после этого прибор все еще не включается, обратитесь в авторизированный сервисный центр TAURUS.

Чистка и уход
- Выключите прибор из розетки и дождитесь, пока он полностью остынет, прежде чем приступить к чистке.
- Протрите корпус прибора влажной тряпочкой с небольшим количеством моющего средства и затем тщательно просушите.
- Не используйте растворители, окисляющие, хлорные или абразивные вещества для чистки прибора.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другую жидкость, не помещайте его под кран с водой.
- Во время чистки прибора необходимо быть особенно осторожным с острыми насадками-ножами.
- Рекомендуется регулярно очищать прибор и тщательно удалять все остатки пищи.
- Настоятельно рекомендуем мыть блендер после каждого использования. Если прибор будет храниться в грязном виде, он начнет не только терять внешний вид – это может также негативно отразиться на его работе и даже привести к несчастному случаю.
- Следующие детали прибора можно мыть в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине (используя программу деликатного мытья):
  - Лопаточку
  - Насадка-венчик для взбивания
  - Мерный стаканчик
  - Мерный стаканчик

- Положение стекание/сушка частей блендера, моющихся в посудомоечной машине или в раковине, обеспечит легкое удаление влаги (Рис. 5).
- Хорошо просушите все детали перед сборкой и последующим хранением прибора.

Неисправности и способы их устранения
- Если Вы заметили неисправности в работе прибора, обратитесь в авторизированный сервисный центр. Не пытайтесь починить прибор самостоятельно, это может быть опасно.

Для продуктов, изготавливаемых в Европейском союзе, и/или в тех случаях, когда в стране производства имеются соответствующие нормативы:

Защита окружающей среды и вторичная переработка продукта
- В соответствии с требованиями по охране окружающей среды, упаковка изготовлена из материалов, предназначенных для вторичной переработки. Если Вы захотите ее выбросить, то можете воспользоваться специальными контейнерами для каждого типа материала.
- Ни сам прибор, ни его упаковка не содержат веществ, представляющих опасность для окружающей среды.

Данный символ означает, что по окончании полезной жизни прибора следует передать его в пункт приема отслуживших электрических и электронных приборов (RAEE) или в руки представителя соответствующей организации.

Прибор изготовлен в соответствии с Директивой 2006/95/EC по низковольтному оборудованию, Директивой 2004/108/EC по электромагнитной совместимости, Директивой 2011/65/EU по ограничению использования определенных опасных материалов для производства электрического и электронного оборудования.

Рецепт	Скорость	Количество	Приготовление	Время
Майонез	5	250 мл	Положить в чашу 1 яйцо, добавить соль, несколько капель уксуса или лимонного сока, налить масло до отметки и включить прибор, не двигая его, пока масса не станет однородной.	35 с
Фруктовые коктейли	15	-	Положить в чашу фрукты и обработать, пока они не превратятся в однородную массу.	-
Соус бешамель	10	600 мл	Растопить в кастрюле 30 г сливочного масла, добавить 100 г муки и 30 г обжаренного лука (измельченного), понемногу залить 500 мл молока	15 с
Колка льда	20	4/6 кубиков	Поместите кубики в чашу и обработайте, слегка нажимая на каждый из них.	15 с
Взбитые сливки		250 мл	Налить хорошо охлажденные сливки (0-5° C) в миску и взбивать их миксером, перемещая его по часовой стрелке. Взбивать сливки лучше всего начинать на минимальной скорости, а когда они начнут густеть, рекомендуем перейти на вторую скорость. И осторожнее - не перевзбейте, иначе получится сливочное масло.	1,2 мин
Взбитые белки	2	5 белков	Поместить белки в подходящую посуду и взбить миксером, перемещая его по вертикали.	1.5 мин
Картофельное пюре	20	400 г	Для измельчения картофеля можно обработать его непосредственно в кастрюле.	30 с
Каша из фруктов	20	300 г	Измельчить и поместить в подходящую посуду 100 г яблок, 100 г бананов, 50 г печенья и сок одного апельсина.	25 с
Панировочные сухари	20	50 г	Нарезать кусками сухой хлеб, прежде чем поместить его в стакан, и перемолоть до достижения нужной текстуры.	50 с
Тертый сыр	20	200 г	Нарезать кубиками по 1 см и измельчить до достижения нужной текстуры.	30 – 40 с
Тертая морковь	20	300 г	Почистить морковь, нарезать кусочками по 1 см и измельчить до достижения нужной текстуры.	20 с
Измельченные орехи	20	300 г	Снять кожуру и измельчить до достижения нужной текстуры.	20 с
Рубленое яйцо	20	5 яиц	Разрезать на 4 части и измельчить до достижения нужной текстуры.	10 с
Фарш (из сырого или вареного мяса)	20	300 г	Предварительно нарезать мясо на кусочки размером 1 см. Измельчить до требуемой текстуры	30 с
Фарш	20	40 г	Предварительно нарезать мясо на кусочки размером 1 см. Измельчить до требуемой текстуры	3 с
Томатный сок	20	400 g	Разрезать помидоры на четыре части, поместить их в стакан-сито и измельчить блендером, после чего сок наполнит нижний резервуар.	20 с
Мелко нарезанный хамон «Серрано»	20	60 г	Предварительно нарезать продукт на кусочки размером 1 см. Измельчить до требуемой текстуры	3 с
Измельчить сушеные абрикосы (курагу)	ТУРБО	60 g	Предварительно нарезать продукт на кусочки размером 1 см. Измельчить до требуемой текстуры	3 с

Blender-Maşină de tocat
Bapi 900 Plus Inox
Bapi 900 Plus Inox

Stimate client,
Va multumim ca ati ales un produs electrocasnic marca TAURUS. Designul, performantele si tehnologia acestui aparat, cat si controalele stricte in ceea ce priveste calitatea in timpul procesului de fabricatie, va vor furniza satisfactii depline pentru multi ani.

Descrierea
A Buton Regulator de Viteză
B Buton de comandă
C Buton de comandă funcţie Turbo
D Corp motor
E- Tijă
F Pahar dozator
G Element reductor (*)
H Tel (*)
I Vas (*)

(*) Disponibil doar cu modelul Bapi 900 Plus Inox
În cazul în care modelul aparatului dvs. nu dispune de accesoriile descrise mai sus, le puteţi cumpăra de-asemenea în mod separat de la Serviciile de Asistenţă Tehnică.

Sfaturi si avertizări privind sigurant

- Cititi cu atentie acest manual de instructiuni înainte de a pune aparatul în functiune si pãstrati-l pentru consulte ulterioare. Necitirea şi nerespectarea acestor instrucţiuni pot avea ca rezultat un accident.
- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăţa părţile care intră în contact cu alimentele conform instrucţiunilor din secţiunea privind curăţarea.
- Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de copii. Nu lăsaţi aparatul şi conexunea sa la reţea la îndemâna copiilor.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau persoane care nu deţin experienţă în manipularea acestuia, atâta timp cât acestea acţionează sub supraveghere sau au primit instrucţiuni privind manipularea în condiţii de siguranţă a aparatului şi înţeleg posibilele riscuri.
- Acest aparat nu este o jucărie. Copiii trebuie supravegheaţi pentru a garanta că nu se joacă cu acest aparat.
- Lamele sunt ascuțite și ar putea provoca daune. Acționați cu grijă și evitați contactul direct cu marginea de tăiere a acestora.
- Acordați o atenție specială în momentul manipulării lamelor, în cursul operațiunilor de montare și demontare, golind vasul și în timpul curățării.
- Deconectaţi întotdeauna aparatul de la alimentare dacă este lăsat nesupravegheat şi înainte de montare, demontare sau curăţare.
- Deconectaţi aparatul şi deconectaţi alimentarea înainte de a schimba accesoriile sau componentele vecine care se mişcă în timpul utilizării.
- In cazul aparitiei unor anomalii la cablul de alimentare, nu incercati sa schimbati cablul, ar putea fi periculos. Duceti aparatul la un service autorizat. Cu scopul de a evita un pericol, nu încercaţi să-l demontaţi sau să-l reparaţi dvs. însivă.

- Înainte de a conecta aparatul la reţeaua electrică, verificaţi dacă tensiunea indicată pe plăcuţa cu caracteristici coincide cu tensiunea reţelei.
- A se conecta aparatul la o priză de curent care să poată furniza minim 10 amperi.
- Ştecărul aparatului trebuie să coincidă cu priza. Nu modificaţi niciodată ştecărul. Nu folosiţi adaptor pentru ştecăr.
- Păstraţi zona de lucru curată şi bine iluminată. Zonele dezordonate şi insuficient iluminate sunt propice accidentelor.
- Îndepărtaţi copiii sau persoanele curioase în timp ce utilizaţi acest aparat.
- Nu utilizaţi aparatul dacă ştecărul sau cablul electric sunt deteriorate.
- Dacă una din carcasele aparatului se deteriorează, deconectaţi imediat aparatul de la reţeaua electrică pentru a evita posibilitatea unei electrocutări.
- Nu utilizaţi aparatul dacă acesta a căzut, dacă prezintă semne vizibile de daune sau dacă există o scăpare.
- Nu utilizaţi aparatul cu mâinile sau picioarele umede şi nu-l folosiţi atunci când sunteţi descălţat.
- Nu forţaţi cablul electric de conectare. Nu folosiţi niciodată cablul electric pentru a ridica, transporta sau scoate din priză aparatul.
- Nu înfăşuraţi cablul electric de conectare în jurul aparatului.
- A se verifica starea cablului electric de conexiune. Cablurile deteriorate sau încălcite cresc riscul de şoc electric.
- Nu utilizaţi şi nu ţineţi aparatul în aer liber.
- Nu atingeţi ştecărul cu mâinile ude.
- Luaţi măsurile necesare pentru a evita pornirea nedorită a aparatului.
- Nu atingeţi părţile mobile ale aparatului în timp de funcţionează.

Utilizare şi îngrijire:
- Nu utilizaţi aparatul dacă accesoriile şi filtrele sale nu sunt cuplate corespunzător.
- Nu utilizaţi aparatul în gol, adică fără încărcătură.
- Nu utilizaţi aparatul dacă dispozitivul de pornire / oprire nu funcţionează.
- Respectaţi indicaţia nivelului MAXIM (Fig. 3).
- Nu adăugaţi o cantitate de lichid cald peste jumătate din capacitatea cănii şi, în cazul în care se află lichid cald în interiorul cănii, utilizaţi doar viteza mai mică.
- Deconectaţi aparatul de la reţea când nu este utilizat şi înainte de a realiza orice operaţiune de curăţare, reglaţi, încărcaţi sau schimbaţi accesoriile.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului domestic şi nu celui profesional sau industrial.
- Nu lăsaţi acest aparat la îndemâna copiilor şi/sau persoanelor handicapate.
- Menţineţi aparatul într-o stare bună. Verificaţi ca părţile mobile să nu fie dezaliniate sau blocate, ca piesele să nu fie stricate sau să prezinte simptome care ar putea afecta buna funcţionare a aparatului.
- Nu lăsaţi niciodată aparatul conectat fără să-l supravegheaţi. În plus veţi economisi energie şi veţi prelungi durata de viaţă a aparatului.
- Nu utilizaţi aparatul pe o durată mai mare de un minut consecutiv sau realizând cicluri mai mari de 5 minute, în acest caz respectaţi întotdeauna pauza de cel puţin 1 minut între cicluri. Nu se recomandă în niciun caz menţinerea aparatului în stare de funcţionare o perioadă mai lungă de timp decât cea necesară.
- Cu rol orientativ, se prezintă în tabelul anexat o serie de reţete care includ cantităţi de alimente ce urmează a fi procesate şi timpul de funcţionare a aparatului.
- Nu utilizaţi aparatul pe corpul vreunei persoane sau vreunui animal.
- Nu utilizaţi aparatul cu alimente congelate sau oase.

Service:
- Orice utilizare incorectă sau în dezacord cu instructiunile de folosire, anulează garantia si responsabilitatea fabricantului.

Mod de utilizare

Observaţii înainte de utilizare:
- Asiguraţi-vă că s-a retras tot materialul de ambalaj al produsului.
- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăţa părţile care intră în contact cu alimentele conform instrucţiunilor din secţiunea privind curăţarea.
- Pregătiţi aparatul pentru funcţia pe care doriţi să o executaţi:

Utilizare:
- Desfăşuraţi complet cablul înainte de a porni aparatul.
- Conectaţi aparatul la reţeaua electrică.
- Puneţi aparatul în funcţiune, acţionând butonul pornire / oprire.
- Selecţionaţi puterea dorită.
- Lucraţi cu alimentele pe care doriţi să le procesaţi.

Controlul electronic al vitezei:
- Puterea aparatului se poate controla doar prin folosirea butonului de control al puterii. Această funcţie este foarte utilă deoarece permite adaptarea puterii aparatului în funcţie de lucrul pe care doriţi să-l realizaţi.

Funcţie turbo:
- Aparatul dispune de o funcţie Turbo. Activând butonul de comandă al funcţiei Turbo, este disponibilă întreaga putere a motorului, obţinându-se o finisare mai fină în textura finală a produsului.

Odată încheiată utilizarea aparatului:
- Opriţi aparatul, acţionând întrerupătorul pornit/oprit.
- Deconectaţi aparatul de la reţeaua electrică.
- Curăţaţi aparatul.

Accessories:
Accesoriu blender (Fig. 1):
Acest accesoriu foloseşte la prepararea de sosuri, supe, maioneză, frişcă, mâncare pentru bebeluşi, zdrobire gheaţă…
- Cuplaţi accesoriul blender la corpul motor rotindu-l în sensul indicat de săgeată (Fig.1.1).
- Introduceţi în vas alimentele şi puneţi aparatul în funcţiune.
- Decuplaţi accesoriul blender rotindu-l în sensul opus săgeţii şi extrăgându-l pentru curăţarea sa ulterioară.

Accesoriu pentru tocat (Fig.2):
- Acest accesoriu se foloseşte pentru a toca legume sau carne...
- Introduceţi alimentele pe care doriţi să le prelucraţi în vasul de tocat cu lamele situate înăuntru şi ataşaţi capacul până când va rămâne fixat (Fig. 2.1 / 2.2 / 2.3).
- Ataşaţi elementul reductor la blocul motor răsucindu-l în sensul indicat de săgeată. (Fig. 2.4).
- Cuplaţi ansamblul la capac şi puneţi în funcţiune aparatul (Atenţie: nu puneţi în funcţiune aparatul în cazul în care întregul ansamblu nu este poziţionat şi cuplat în mod corespunzător (Fig. 2.5).
- Opriţi aparatul atunci când alimentul va dobândi textura dorită.
- Separaţi ansamblul de capac şi eliberaţi elementul reductor (Fig. 2.6).

Accesoriu Tel (Fig. 4):
- Acest accesoriu se foloseşte pentru a bate frişcă, albuşuri...
- Introduceţi telul în elementul reductor (Fig. 4.1). Ataşaţi elementul reductor la blocul motor răsucindu-l în sensul indicat de săgeată. (Fig. 4.1).
- En un recipiente, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Pentru un rezultat optim telul trebuie mişcat în sens orar (Fig. 4.2).
- Detaşaţi telul şi eliberaţi elementul reductor (Fig. 4.3).
- Nota 1: Când acest accesoriu este ataşat, aparatul nu trebuie folosit la vitezele superioare deoarece ar deteriora telul (centrifugare a sârmelor).
- Notă 2: Pentru eliberarea telului din elementul reductor, trageţi de inelul telului.

Protector termic de siguranţă:
- Aparatul dispune de un dispozitiv termic de siguranţă care protejează aparatul de orice supraîncălzire.
- Dacă aparatul se opreşte singur şi nu porneşte din nou, scoateţi-l din priză şi aşteptaţi 15 minute înainte de a-l conecta din nou. Dacă în continuare nu funcţionează, apelaţi la un serviciu de asistenţă tehnică autorizat.

Curăţirea
- Scoateţi aparatul din priză şi lăsaţi-l să se răcească înainte de a iniţia orice operaţiune de curăţare.
- Curăţaţi aparatul cu un prosop umed impregnat cu câteva picături de detergent şi apoi ştergeţi-l.
- Nu utilizaţi dizolvanţi, produse cu un factor ph acid sau bazic precum leşia, sau produse abrazive pentru a curăţa aparatul.
- Nu cufundaţi aparatul în apă sau alt lichid şi nu-l puneţi sub jet de apă.
- În timpul procesului de curăţare trebuie avută multă grijă cu cuţitele pentru că sunt foarte ascuţite.
- Se recomandă curăţarea periodică a aparatului şi eliminarea tuturor resturilor de alimente.
- Dacă acest aparat nu se menţine în bune condiţii de curăţenie, suprafaţa acestuia se poate degrada şi poate afecta durata de viaţă a aparatului într-un mod iexorabil precum conduce la o situaţie periculoasă.
- Următoarele piese pot fi curăţate în apă caldă cu săpun sau în spălătorul de vase (utilizând un program uşor de spălare):
  - Picior
  - Tel
  - Cană
  - Pahar dozator
- Poziia de scurgere/uscare a pieselor care pot fi spălate în maşina de spălat vase sau chiuvetă trebuie să permită scurgerea facilă a apei (Fig 5).
- În continuare, uscaţi toate piesele înainte de montare şi păstraţi-le.

Anomalii si reparatii
- În caz de defecţiune, duceţi aparatul la un Serviciu de Asistenţă Tehnică autorizat. Nu încercaţi să-l demontaţi sau să-l reparaţi deoarece poate fi periculos.

Pentru produsele provenite din Uniunea Europeană şi/sau în cazul în care acest lucru este solicitat de reglementările din ţara de origine:

Caracterul ecologic şi reciclabil al produsului
- Materialele care alcătuiesc ambalajul acestui aparat sunt integrate într-un sistem de colectare, clasificare şi reciclare. Dacă doriţi să vă debarasaţi de ele, puteţi utiliza containerele publice prevăzute pentru fiecare tip de material in parte.
- Produsul nu conţine concentraţii de substanţe care pot fi considerate dăunătoare pentru mediul înconjurător.

Acest simbol semnalează că, dacă doriţi să vă debarasaţi de acest produs odată încheiată durata sa de viaţă, trebuie să îl predaţi, cu ajutorul mijloacelor adecvate, unui colector de deşeurile de echipamente electrice şi electronice (DEEE).

Acest aparat respectă Directiva 2006/95/CE privind Joasa Tensiune, Directiva 2004/108/CE privind Compatibilitatea Electromagnetică şi Directiva 2011/65/CE privind restricţiile la utilizarea anumitor substanţe periculoase pentru aparate electrice şi electronice.

Receta	Viteză	Cantitate	Preparare	Timp
Sos de maioneză	5	250 ml	Puneţi oul în cană, sare, o picătură de oţet sau lămâie, umpleţi cu ulei până la partea indicată şi puneţi aparatul în funcţiune fără să-l mişcaţi până ce uleiul se leagă	35 s
Mix de fructe	15	-	Adăugaţi fructele şi acţionaţi asupra alimentelor până ce obţineţi omogenitatea dorită	-
Sos bechamel	10	600 ml	Topiţi 30 gr. de unt într-o caserolă la foc mic, adăugaţi 100 gr. de făină şi 30 gr. de ceapă uşor prăjită (tocată anterior cu tocătorul) şi continuaţi să adăugaţi cele 500 ml de lapte	15 s
Spargere gheaţă	20	4/6 cuburi gheaţă	Introduceţi cuburile în cană şi spargeţi presând pe unul din ele	15 s
Frişcă		250 ml	Trunaţi frişca răcită bine (0 - a 5ºC) într-un recipient şi mişcaţi blenderul în sensul acelor de ceasornic. Se recomandă viteza minimă şi când începe să capete consistenţă să treceţi la viteza 2 Aveţi grijă deoarece cu timpul frişca poate să se transforme în unt.	1,2 min
Albuş bătut	2	5 albuşuri	Turnaţi albuşurile într-un recipient şi bateţi cu telul mişcând vertical până se leagă	1.5 min
Piure de cartofi	20	400 g	Se poate coji acţionând direct asupra alimentului aflat în aceeaşi caserolă	30 s
Piure copii	20	300 g	Cojiţi şi puneţi în recipient 100 gr. de măr, 100 gr. de banană, 50 gr. de biscuite şi zeama unei portocale	25 s
Pesmet	20	50 g	Rupeţi pâinea uscată înainte de a o pune în vas şi striviţi până obţineţi textura dorită	50 s
Brânză mărunţită	20	200 g	Tăiaţi în cubuleţe de 1 cm şi striviţi până obţineţi textura dorită	30 – 40 s
Morcov mărunţit	20	300 g	Tăiaţi în cubuleţe de 1 cm şi striviţi până obţineţi textura dorită	20 s
Mărunţire fructe uscate	20	300 g	Îndepărtaţi coaja şi mărunţiţi până obţineţi textura dorită	20 s
Mărunţire ou tare	20	5 ouă	Tăiaţi în patru şi mărunţiţi până obţineţi textura dorită	10 s
Carne tocată (crudă sau gătită)	20	300 g	Tăiaţi mai întâi în cuburi de 1 cm. Tocaţi până obţineţi textura dorită	30 s
Mărunţire carne	20	40 g	Tăiaţi mai întâi în cuburi de 1 cm. Tocaţi până obţineţi textura dorită	3 s
Suc de roşii	20	400 g	Tăiaţi roşiile în patru şi puneţi-le în vasul de presare şi acţionaţi asupra lor, în cană va curge sucul	20 s
Mărunţire şuncă ţărănească	20	60 g	Tăiaţi mai întâi în cuburi de 1 cm. Tocaţi până obţineţi textura dorită	3 s
Mărunţire piersici uscate	TURBO	60 g	Tăiaţi mai întâi în cuburi de 1 cm. Tocaţi până obţineţi textura dorită	3 s

Миксер-блендер
Bapi 900 Inox
Bapi 900 Plus Inox

Уважаеми клиенти:
Благодарим Ви, че закупихте електроуред с марката TAURUS. Неговата технология, дизайн и функционалност, наред с факта, че надвишава и най-стриктните норми за качество, ще Ви доставят пълно удовлетворение за дълго време.

Основни части
A Бутон за регулиране на скоростта
B Пулс бутон
C Пулс бутон с функция турбо
D Тяло на мотора
E Бъркалка
F Мерителна чашка
G Редуктор (*)
H Приставка за разбиване на пяна (*)
I Кана(*)

(*) Само при модела Bapi 900 Plus Inox
Ако Вашият модел уред няма някои от гореописаните приставки, може да ги закупите отделно в Сервизите за техническо обслужване.

Съвети и предупреждения за безопасност

- Прочетете внимателно тази брошура преди да пуснете уреда в действие и я запазете за по-нататъшни справки. Неспазването на инструкциите може да доведе до злополука. Неспазването на инструкциите може да доведе до злополука.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел “Почистване”.
- Уредът не трябва да се използва от деца. Дръжте уреда и неговият кабел далеч от достъпа на деца.
- Този апарат може да се използва от лица с физически, сетивни и умствени увреждения или от лица, които нямат опит с управлението му, при условие, че са контролирани или са получили инструкции за безопасната употреба на апарата и разбират възможните рискове.
- Този уред не е играчка. Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.
- Резците са наточени и могат да причинят нараняване. Подходете внимателно и избягвайте пряк контакт с остриетата на резците.
- Обърнете специално внимание при манипулацията на резците, по време на операциите за сглобяване и разглобяване, при изпразване на купата и по време на почистването.
- Винаги изключвайте уреда от захранващата мрежа, ако го оставяте без надзор, както и преди да сглобите, разглобите или почистите уреда.
- Спирайте уреда и го изключвайте от захранващата мрежа преди да сменяте приставките или близки до тях части, които се движат при употреба.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се подмени. Занесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. Не се опитвайте да го разглобите или ремонтирате, тъй като това може да се окаже опасно.

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото на табелката с техническите характеристики напрежение съвпада с напрежението на електрическата мрежа.
- Включете уреда в заземен източник на електрически ток, който да издържа най-малко 10 ампера.
- Щепселът на уреда трябва да съвпада с електрическия контакт. Не го модифицирайте. Не използвайте адаптори
- Поддържайте работното място чисто и добре осветено. Разхвърляните и тъмни места могат да доведат до злополуки.
- Работете с машината далеч от деца и любопитни хора.
- Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел.
- Ако някоя външна част на уреда се счупи, незабавно го изключете от захранващата мрежа за да предотвратите опасността от електроудар. Не използвайте уреда с мокри ръце и крака, нито боси.
- Не използвайте уреда ако е падал, ако има видими повреди или теч.
- Не използвайте уреда в близост до вани, душове и басейни.
- Не насилвайте електрическия кабел. Никога не го използвайте за повдигане, пренасяне или изключване на уреда.
- Не навивайте електрическия кабел около уреда.
- Проверявайте състоянието на захранващия кабел. Повредените или оплетени кабели повишават риска от токов удар.
- Не използвайте и не съхранявайте уреда на открито.
- Не пипайте щепсела за включване в мрежата с влажни ръце.

- Вземете необходимите мерки за да избегнете нежелано включване на електроуреда.
- Не пипайте движещите се части на уреда когато работи.

Използване и поддръжка:
- Не използвайте уреда ако неговите приставки и филтри не са правилно сглобени.
- Не използвайте уреда празен, т.е. без да е зареден.
- Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.
- Не надвишавайте максималното ниво MAX (Фиг. 3)
- Не наливайте топли течности, ако те надвишават половината от вместимостта на каната. Винаги когато наливате топли течности вътре в каната, използвайте само и единствено най-бавната скорост.
- Изключвайте уреда от мрежата, когато не е в употреба, както и преди почистване, монтаж, зареждане или смяна на принадлежностите.
- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, не за професионална нито промишлена употреба.
- Съхранявайте уреда далеч от деца и/или инвалиди.
- Поддържайте машината в добро състояние. Проверете дали подвижните части не са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправности, които могат да повлияят на правилното функциониране на машината.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато е включен. По този начин ще спестите енергия и ще удължите живота на ел.уреда.
- Не използвайте уреда последователно в продължение на повече от 1 минута, нито пък в период от 5 минути, в този случай винаги почивката между циклите трябва да е минимум 1 минута. В никакъв случай не е препоръчително уреда да бъде в употреба повече от необходимото време.
- В приложената таблица Ви предоставяме поредица от рецепти, в които са посочени количеството необходими продукти и времето на приготовление с уреда.
- Не използвайте уреда върху каквато и да е част от тялото на човек или животно.
- Не използвайте уреда, ако продуктите не са размразени или съдържат костилки.

Сервиз:
- Неправилното използване на уреда или неспазването на инструкциите за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.

Начин на употреба
Преди употреба на уреда:
- Уверете се, че сте отстранили цялата опаковка от уреда.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел "Почистване".
- Подгответе уреда в зависимост от функцията която желаете да използвате:

Употреба:
- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Включете уреда, от прекъсвач за включване/изключване.
- Изберете желаната от Вас мощност.
- Работете с продуктите, които желаете да обработите.

Електронно регулиране на скоростта:
- Може да регулирате скоростта на уреда само с натискане на съответния бутон. Тази функция е много полезна, тъй като Ви позволява да изберете скоростта в зависимост от вида работа, която желаете да извършите.

Функция турбо:
- Уредът разполага с функция турбо. Чрез задействане на пулс бутона с функция турбо разполагате с цялата мощност на двигателя. По този начин ще постигнете по-фина консистенция на крайния продукт.

След употреба на уреда:
- Спрете уреда натискайки бутона за включване/изключване.
- Изключете го от захранващата мрежа.
- Почистете уреда.

Приставки:
Приставка пръчица (Фиг.: 1):
- Тази приставка служи за приготвяне на сосове, бульони, майонеза, шейкове, храна за бебета, трушене на лед…
- Поставете бъркалката към уреда и я завъртете в посока на стрелката (Фиг. 1.1).
- Поставете продуктите в каната и включете уреда.
- Отстранете бъркалката за да я почистите, като завъртите в посока обратна на стрелката,.

Приставки Приставка за кълцане (Фиг. 2):
- Тази приставка служи за накълцване на зеленчуци, месо и др.
- Поставете продуктите, които желаете да обработвате, в чашата за кълцане с ножчета, след което сложете капака и го нагласете добре (Фиг. 2.1 / 2.2 / 2.3).

Закрепете редуктора към корпуса с ел. мотор, завъртайки го в посоката, указана от стрелката (Фиг. 2.4).
- Съединете комплекта към капака и задействайте уреда. (Внимание: Не задействайте уреда, ако комплекта не е правилно сглобен и свързан). (Фиг. 2.5).
- Спрете уреда когато продуктът достигне желаната от Вас текстура.
- Отделете уреда от капака и отстранете редуктора. (Фиг. 2.6).

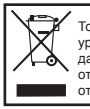
Приставка за разбиване на пяна (Фиг. 4):
- Тази приставка е предназначена за разбиване на сметана, белтъци и др.
- Поставете приставката в редуктора (Фиг. 4.1). Закрепете редуктора към корпуса с ел. мотор, завъртайки го в посоката, указана от стрелката (Фиг. 4.1).
- En un recipiente, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. За да постигнете оптимални резултати Ви препоръчваме да движите приставката за разбиване в посока на часовниковите стрелки (Фиг. 4.2).
- Отстранете приставката и освободете редуктора (Фиг. 4.3).
- Забележка 1: Не работете на висока скорост когато тази приставка е поставена, защото това може да я повреди (центрофугиране на телчетата й).
- Внимание 2: За да освободите приставката за разбиване от редуктора, дръпнете я за халката й.

Механизъм за автоматично изключване при прегряване:
- Уредът е снабден със защитен механизъм, който го предпазва от всякакъв вид прегряване.
- Ако уредът се изключи автоматично и не се включи повторно, извадете щепсела от ел. контакт, изчакайте около 15 минути и отново го включете. Ако пак не работи, обърнете се към оторизиран сервиз за техническо обслужване.

Почистване
- Изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да се охлади преди да започнете да го почиствате.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миещ препарат и после го подсушете.
- За почистването му не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен pH фактор, като белина и абразивни продукти.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, нито го поставяйте под крана на чешмата.
- По време на почистването на уреда, бъдете особено внимателни с ножчетата, защото са много остри.
- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и да отстранявате остатъците от храна.
- Ако не поддържате уреда чист, повърхността му може да се повреди и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот и да създаде рискова ситуация.
- Следните части могат да се мият в топла сапунена вода или в миялна машина (използвайте ниска програма за миене):
  - Бъркалка
  - Приставка за разбиване на пяна
  - Кана
  Мерителна чашка
- Позицията на изцеждане/сушене на частите, които могат да се мият в миялната машина или в мийката трябва да осигурява лесното изтичане на водата (Фиг. 5).
- Подсушете всички части преди да сглобите и съхраните уреда.

Неизправности и ремонт
- В случай на неизправност, занесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. Не се опитвайте да го разглобите или ремонтирате, тъй като това може да се окаже опасно.
За продукти от Европейския Съюз и/или в случай, че така го изисква нормативата във Вашата страна:

Опазване на околната среда и възможност за рециклиране на уреда
- Материалите, от които се състои опаковката на този електроуред, са включени в система за тяхното събиране, класифициране и рециклиране. Ако желаете да се освободите от тях, можете да използвате обществените контейнери, предназначени за разделно събиране на отпадъците.
- В продукта няма концентрации на вещества, които могат да се смятат вредни за околната среда.



Този символ означава, че ако желаете да се освободите от уреда, след като експлоатационният му живот е изтекъл, трябва да го предадете по подходящ начин на фирма за преработка на отпадъци, оторизирана за разделно събиране на относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (OEEO).

Този апарат е в съответствие с Директива 2006/95/ЕС за ниско напрежение, Директива 2004/108/ЕС за електромагнитна съвместимост и Директива 2011/65/EU за ограниченията при употребата на определени опасни вещества в електрическите и електронни апарати.

Рецепта	Скорост	Количество	Приготовление	Време
Майонезен сос	5	250 мл	Поставете 1 яйце в каната, сол, няколко капки оцет или лимон, добавете олио до обозначеното място и включите уреда без да го движите, докато олиото поеме.	35 сек
Плодови шейкове	15	-	Поставете плодовете и ги смелете, докато добиете хомогенна маса.	-
Сос бешамел	10	600 мл	Разтопете на слаб огън 30 гр. масло в тенджера, добавете 100 гр. брашно и 30 гр. запържен лук (предварително нарязан с блендера) и добавете по малко 500 мл. мляко.	15 сек
Смилане на лед	20	4/6 кубчетата	Поставете кубчетата лед в каната и смелете като окажете натиск върху всяко едно от тях.	15 сек
Разбиване на сметана		250 мл	Изсипете течната сметана доста студена (от 0 до 5ºC) в подходящ съд и разбъркайте с миксера с движения в посока на часовниковата стрелка. Препоръчително е да използвате минималната скорост и когато започне да се сгъстява да преминете на 2-а скорост. Внимавайте защото ако надвишите времето, сметаната ще се превърне в масло.	1,2 мин
Разбиване на белтъци	2	5 белтъците	Излейте белтъците в съд и разбийте с миксер, като използвате вертикални движения.	1,1.5 мин
Картофено пюре	20	400 гр	Картофите могат да се натрушат като работите директно върху продукта намиращ се в тенджерата.	30 сек
Каша	20	300 гр	Натрошете и поставете в съда 100 гр. ябълки, 100 гр. банани, 50 гр. бисквити и сока от един портокал.	25 сек
Галета	20	50 гр	Натрошете сухия хляб преди да го сложите в каната и смелете, докато получите желаната консистенция.	50 сек
Стъргане на кашкавал	20	200 гр	Нарежете на кубчета от 1 см. и смелете, докато получите желаната консистенция.	30 – 40 сек
Смилане на морков	20	300 гр	Нарежете на кубчета от 1 см. и смелете, докато получите желаната консистенция.	20 сек
Смилане на сушени плодове	20	300 гр	Премахнете черупката и смелете, докато получите желаната консистенция.	20 сек
Смилане на варено яйце	20	5 яйце	Нарежете на 4 части и смелете, докато получите желаната консистенция.	10 сек
Смилане на месо (сурово или приготвено)	20	300 гр	Предварително нарежете на парченца от 1см. Смелете докато добиете желаната консистенция.	30 сек
Мелене на месо	20	40 гр	Предварително нарежете на парченца от 1см. Смелете докато добиете желаната консистенция.	3 s
Доматен сок	20	400 g	Срежете доматите на четири и ги поставете в чашата за пресяване. Притиснете ги. В каната ще остане сока.	20 сек
Смилане на хамон серано	20	60 гр	Предварително нарежете на парченца от 1см. Смелете докато добиете желаната консистенция.	3 сек
Смилане на сушени кайсии	ТУРБО	60 g	Предварително нарежете на парченца от 1см. Смелете докато добиете желаната консистенция.	3 сек

المدة	طريقة التحضير	الكمية	السرعة	وصفة
ثانية 35	وضع بيضة واحدة في الوعاء, ملح, بضع نقاط من الخل أو الليمون, ملء الجرة بالزيت حتى المستوى المشار وتشغيل الجهاز دون تحريكه حتى يتم خلط الزيت	مللتر 250	5	صلصة المايونيزا
-------	إضافة الفواكه وخلطها حتى يصبح الخليط متجانسا	-------	15	كوكتيل الفواكه
ثانية 15	إذابة 30 غرام من الزبدة في وعاء على نار هادئة إضافة 100 غرام من الدقيق و 30 غرام من البصل المحمر (مفرومة بشكل مسبق) وإضافة 500 مللتر من الحليب ببطء	مللتر 600	10	صلصة بيشاميل
ثانية 15	إضافة مكعبات الثلج في الوعاء و بشرها بالضغط على كل واحدة منها	مكعب4/6	20	بشر قطع الثلج
N.m 1,2	سكب القشدة السائلة الباردة (0 إلى 5 درجة) في وعاء وتشغيل الخلاطة بتحريكها باتجاه عقارب الساعة. ينصح باستخدام سرعة دنيا وعندما تبدأ بالتحول إلى قشدة سميكة تغيير السرعة إلى الدرجة 2. انتبه إلى الوقت لأنك بتعدي الوقت المحدد قد تحول القشدة إلى زبدة.	مللتر 250		تحضير القشدة
N.m 1.5	سكب بياض البيض في الوعاء و تشغيل الخلاط بحركات عمودية حتى يتم خفقها جيدا	بياض بيض5	2	خفق بياض البيض
ثانية 30	يمكن سحقها باستعمال الخلاطة عليها في القدر ذاته	غرام 400	20	مسحوق البطاطا
ثانية 25	تقطيع 100 غرام من التفاح و الموز و 50غرام من البسكويت ووضعها في الوعاء مع 50غرام مع عصير برتقالة واحدة	غرام 300	20[a]	مسحوق طعام الأطفال
ثانية 50	تقطيع الخبز الجاف قبل وضعه في كأس و فرمه حسب المطلوب	غرام 50	20[a]	خبز مبشور
30-40 ثانية	تقطيع الجبن إلى مكعبات 1سم ثم فرمه حسب المطلوب	غرام 200	20[a]	جبن مبشور
ثانية 20	تقطيع الجبن إلى مكعبات 1سم ثم فرمه حسب المطلوب	غرام 300	20[a]	جزر مفروم
ثانية 20	تقشيرها ثم والفرم حسب المطلوب	غرام 300	20[a]	طحن المكسرات
ثانية 10	تقطيعها إلى 4 أقسام ثم الفرم حسب المطلوب	بيضات5	20[a]	فرم البيض المسلوق

- إزالة أداة الخلط وفك قاعدة الجهاز.

أداة ملحقة للفرم)صورة رقم :(2
- تسمح هذه الأداة بفرم الخضراوات أو اللحم...
- - إدخال المواد الغذائية في الكأس بعد تثبيت شفرات الفرم فيه, تركيب الغطاء حتى تثبيته بشكل جيد)صورة رقم (2.3 / 2.2 / 2.1)
- إجمع بين المجموعة المخفضة وجسم المحرك بالدوران حسب إشارة السهم)الرسم رقم (2.4)
تركيب الغطاء وتشغيل الجهاز (انتباه: عدم تشغيل الجهاز في حال عدم تركيب كل المجموعة وتثبيتها بشكل جيد (صورة (2.5)
- إيقاف الجهاز عند تحول الطعام إلى الشكل المطلوب.
- فك المجموعة من الغطاء، وانزع المجموعة المخفضة.)صورة رقم (2.6)

الملاعق (صورة رقم.4) :
- يُستعمل هذا الجزء لخفق الكريما و بياض البيض...
- أدخل الخلاطة في جزء تركيب القطع الملحقة)صورة رقم (4.1)
- إجمع بين المجموعة المخفضة وجسم المحرك بالدوران حسب إشارة السهم)الرسم رقم 4.1) .
- لنتائج أفضل قم بتحريك الخلاطة باتجاه عقارب الساعة.)صورة (4.2)
- إزالة أداة الخلط وفك قاعدة الجهاز)صورة (4.3)
- ملاحظة 1: عدم استعمال درجات سرعة عالية مع هذه الأداة الملحقة, إذ قد تسبب تلفاً في ذراع الخلط (خروج أسلاكه)
- ملاحظة 2: لفصل الخلاطة اسحب حلقة الخلاطة. من جزء تركيب القطع

جهاز أمان للحماية الحرارية:
- يحتوي الجهاز على قطعة أمان حرارية لحماية الجهاز من أي زيادة في التسخين.
- إذا انفصل الجهاز بنفسه، افصله عن التيار الكهربائي وترقب مدة 15 دقائق، وإذا لم يشتغل مرة أخرى، احمل الجهاز إلى مركز مرخص للخدمة التقنية.

التنظيف
- افصل الجهاز من التيار واتركه يبرد قبل الشروع في أي عملية تنظيف.
- يجب غسل الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة مع نقطتين من المنظف السائل وتجفيفه بعد ذلك.
- يمنع استخدام أي نوع من أنواع المذيبات ولا أي منتج يحتوي على العنصر ph الحمضي أو القاعدي مثل محلول القلوي أو أي منتجات حاكة أو كاشطة لغسل الجهاز.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تضعه تحت ماء الصنبور.
- خلال عملية التنظيف، يجب التحذر من الشفرات لأنها حادة جدا.
- ينصح بتنظيف الجهاز بصفة مستمرة و إزالة كل بقايا الأغذية.
- إن لم يتم المحافظة على نظافة الجهاز يمكن لفعاليته أن تسوء و أن يؤثر بشكل سلبي على مدة صلاحية الجهاز مما قد يؤدي إلى تشكيل الخطر على المستعمل.
- يمكن غسل هذه القطع في ماء ساخن مع الصابون أو في غسالة الأواني (مستعملين برنامج غسيل ضعيف):
  - القضيب الخلاط
  - جهاز خلط للمستحلب
  - جرة
  جهاز الفرم
- يجب أن تسمح عملية تصفية أو تجفيف القطع القابلة للغسل في غسالة الأواني أو الجلي بصفية الماء بسهولة (صورة رقم 5).
- -عليك بعد التنظيف بتجفيف جميع قطع الجهاز قبل تركيبه وحفظه.

الإعطاب وكيفية الاصلاح
- في حالة ظهور عطب، احمل الجهاز إلى مركز مرخص للخدمة التقنية. لا تحاول تفكيك أو تصليح الجهاز لأن ذلك يمكن أن يتسبب في وجود خطر.

لمنتجات الاتحاد الأوروبي و/ أو في حال المطالبة بها حسب القوانين في بلدك الأصلي:

البيئة وامكانية اعادة تصنيع المنتج
- إن المواد التي يتكون منها حاوي هذا الجهاز هي تندمج في وسيلة جمع، وترتيب، وإعادة تصنيعها. وإذا أردتم التخلص من هذه المواد يمكنكم استخدام الحاويات العامة الموجودة في الطرقات المخصصة لكل نوع من هذه المواد.
- إن هذا المنتج خال تماما من تكاثف للمواد التي يمكن اعتبارها مضرة بالمحيط.

- هذاالرمز يشير إلى أردت التخلص من المنتج وعند التأكد من انتهاء عمره, يجب إتمام ذلك عن طريق استخدام الوسائل المناسبة على يد الوكلاء المعتمدون للتعامل مع هذه المخلفات وذلك بهدف الجمع المنتقى لهذه المخلفات من الأجهزة الكهربية والالكترونية (RAEE).

هذا الجهاز يوافق للقانون EC/2006/95 حول الملائمة الكهرومغناطيسية و EC/2004/108 حول التوتر المنخفض والقانون

- إذا انكسرت واحدة من مطوقات الجهاز، أفصل الجهاز من الكهرباء في الحين وذلك لتجنب وقوع حادث كهربائي.
- لا تستعمل الجهاز إذا وقع على الأرض أو عند ظهور علامات ضرر أو إذا كانت هناك تسربات.
- لا يمكن استعمال الجهاز قرب حوض الحمام أو مسبح.
- لا تضغط على كابل التيار الكهربائي. لا يستعمل أبدا الكابل الكهربائي لرفعه، أو لنقل أو لفصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- تجنب لف الكابل حول الجهاز.
- تأكد من حالة الكابل الكهربائي. الكابل المضرور أو مشتبكا يزيد في خطر وقوع اصطدام كهربائي.
- عدم استعمال أو حفظ الجهاز في ظروف جوية سيئة.
- لا يجب لمس قابس الوصل بالكهرباء والأيدي مبللة.
- اتخذ الحذر اللازم لتجنب استعمال الجهاز بصفة عرضية.
- لا تلمس القطع المتحركة في الجهاز عند تشغيله.

الاستعمال والاعتناء:
- لا تستعمل الجهاز قبل تركيب جميع أجزائه بشكل جيد.
- عدم استعمال الجهاز فارغاً دون تعبئة.
- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان مفتاح التشغيل/ التوقيف عاطلا.
- - الالتزام بإشارة المستوى الأقصى المحدد)صورة 3)
- عدم زيادة كمية السائل الحار على نصف حجم الجرة, و في حال وجود سوائل حارة في داخل الجرة يجب استعمالها على السرعة الدنيا فقط.
- فصل الجهاز من الشبكة الكهربائية عند عدم استعماله أو قبل القيام بأي عملية تنظيف أو ضبط أو شحن أو تغيير الملحقات.
- هذا الجهاز مصمم للاستعمال المنزلي فقط وليس للاستعمال الحرفي أو الصناعي.
- لا يترك هذا الجهاز في متناول الأطفال أو أشخاصا معاقين.
- حفظ الجهاز في حالة جيدة. تأكد من أن جميع القطع المتحركة في الجهاز ثابتة و غير عالقة و من عدم وجود قطع تالفة أو ظروف قد تؤثر على عمل الجهاز بطريقة سليمة.
- عدم ترك الجهاز في حالة تشغيل و دون مراقبة. ستوفر الطاقة و تطيل مدة صلاحية الجهاز.
- عدم استعمال الجهاز لأكثر من دقيقة واحدة متواصلة أو القيام بدورات ذات 5 دقائق, في هذه الحالة يجب الالتزام بفترات انقطاع بين كل دورة بمدة دقيقة واحدة كحد أدنى. و لا ينصح ترك الجهاز يعمل لمدة تتجاوز الوقت المطلوب.
- تُلحق في قائمة الفهرس سلسلة من الوصفات للتوجيه, حيث تحدد كمية الطعام المخصص للتحضير و مدة عمل الجهاز لكل منها.
- عدم استعمال الجهاز فوق سطح جسم الإنسان أو الحيوان.
- عدم استعمال الجهاز مع مواد مجمدة أو مع العظام. -

خدمات
- أي استعمال غير مناسب، أو غير مطابق لتعليمات الاستعمال، يمكن أن يؤدي إلى خطر، ويلغي الأمان ويخلي المصنع من المسؤولية.

طريقة الاستخدام

ملاحظات قبل الاستعمال:
- تأكد من سحب كل مواد اللف من الجهاز.
- - قبل استعمال الجهاز لأول مرة، يجب تنظيف قطع الجهاز التي تلمس الأغذية حسب الطريقة المذكورة في فصل التنظيف.
- تجهيز الجهاز تبعاً للعملية المرغوب تطبيقها.

الاستعمال:
- خلص الكابل قبل استعماله.
- يجب توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- شغل الجهاز باستعمال زر الإطفاء/ التشغيل
- قم باختيار السرعة المطلوبة.
- استعمال المواد الغذائية المرغوب تحضيرها.

التحكم الكهربائي بالسرعة:
- يمكن التحكم بسرعة الجهاز باستعمال جهاز التحكم بالسرعة. و هو نظام مفيد جداً إذ يسمح ضبط سرعة الجهاز حسب العمل المطلوب تنفيذه.

عملية التوربو:
- في الجهاز عملية توربو. يجب تشغيلها بالضغط على عملية التوربو الحاوية على قوة واستطاعة المحرك بأكمله والحصول على لمسات نهائية في النتيجة النهائية.

عند الانتهاء من استعمال الجهاز:
- يحتوي هذا الجهاز على مقابض في جانبيه في الجهة السفلية لتسهيل عملية نقله.
- افصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- نظف الجهاز.

الملحقات:

أداة القضيب الملحقة)صورة 1):

تسمح هذه الأداة الملحقة بتحضير الصلصة و الشوربات و المايونيزا و المشروبات المخفوقة و طعام الأطفال و طحن الجليد...
- تركيب جزء الخلط على القاعدة . تثبيت هذه المجموعة على جسم المحرك بإدارتها في اتجاه السهم)صورة (1.1
- ضع المواد الغذائية في وعاء واسع و شغل الجهاز لنتائج أفضل قم بتحريك الخلاطة باتجاه عقارب الساعة

العربية
خلاطة - فرامة

Bapi 900 Inox
Bapi 900 Plus Inox

عميلنا العزيز
ماركة تاوروس نشكر لكم قراركم بشراء جهازا من
يضمن هذا المنتج رضا الزبائن عبر مرور الوقت فضلا للتكنولوجيا المستخدمة فيه وتصميمه وفعاليته بالإضافة إلى موافقته لجميع قواعد ومتطلبات الجودة.

المواصفات:
A جهاز تحكم لتحديد السرعة
Bزر
Cزر عملية التوربو
D جسم المحرك
E القضيب الخلاط
Fجهاز الفرم
G جزء تركيب القطع المحلقة
H جهاز خلط للمستحلب (*)
اوعاء (*)

(*) موجود فقط في الموديل بابي 900 بلوس إينوكس دوو.
في حال عدم احتواء موديل جهازك على الملحقات المذكورة سابقاً, يمكنك شرائها بشكل منفرد في محلات الخدمات التقنية.

نصائح وتحذيرات الأمان

- لابد من القراءة المتأنية لكتيب التعليمات قبل تشغيل الجهاز والاحتفاظ به وذلك للاطلاع عليه لاحقا. عدم الإتباع الجيد للتعليمات يمكن أن يؤدي إلى وقوع حوادث. عدم الإتباع الجيد للتعليمات يمكن أن يؤدي إلى وقوع حوادث.
- قبل الاستعمال الأول، يجب تنظيف كل القطع التي يمكن أن تلمس الأغذية. قم بذلك حسب التعليمات الخاصة بآلة التنظيف.
- يجب ألا يستعمل الأطفال هذا الجهاز. حفظ الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال. - الحفاظ على الجهاز وعلى وصله بالشبكة الكهربائية بعيداً عن متناول يد الأطفال الذين يقل عمرهم عن.
- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل المعاقين حسياً أو عقلياً أو جسدياً أو من قبل أشخاص قليلي الخبرة في استعماله عندما يتم هذا تحت المراقبة او بعد الحصول على تعليمات حول الاستعمال الجهاز بشكل آمن ومعرفة الأخطار المتعلقة به.
- هذا الجهاز ليس لعبة. يجب مراقبة الأطفال لكي لا يلعبوا بهذا الجهاز.
- -السكاكين حادة ويمكن أن تسبب الجروح لذلك يجب استعمالها بحذر وتفادي لمس حوافها.
- الانتباه بشكل خاص للشفرات خلال عمليات التركيب والفك وخلال التنظيف.
- فصل الجهاز من الكهرباء دائماً في حال تركه دون مراقبه أو قبل التركيب والفك والتنظيف.
- فصل الجهاز وإخراج القابس من الكهرباء لتغيير أي قطعة فيه أو وجود أشياء قريبة متحركة أثناء الاستخدام.

- -في حالة ظهور عطب، احمل الجهاز إلى مركز مرخص للخدمة التقنية. -في حالة ظهور عطب، احمل الجهاز إلى مركز مرخص للخدمة التقنية.

- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء لابد من التأكد ما إذا كانت شدة التيار المشار إليها في تعليمات التشغيل متوافقة مع شدة التيار الكهربائي الموجودة بالمنزل
- وصل الجهاز بقابس كهربائي باستطاعة 10 أمبير على الأقل.
- قابس الجهاز يجب أن يتناسب مع قاعدة التيار الكهربائي لا يمكن استعمال مكيف للقابس. لايمكن أبدا تعويض القابس
- الحفاظ على منطقة العمل نظيفة. المناطق الغير مُرتبة و المظلمة هي معرضة عادة لوقوع الحوادث.
- استعمل الجهاز بعيداً عن الأطفال و الفضوليين.
- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان الكابل أو القابس مضرورا

Manual Bapis 900.indb 48 18/12/14 17:42

Manual Bapis 900.indb 49 18/12/14 17:42

taurus
Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain

BAPI 900 INOX
Net weight: 0,87Kg aprox.
Gross weight: 0,97Kg aprox.

BAPI 900 PLUS INOX
Net weight: 1,50Kg aprox.
Gross weight: 1,70Kg aprox.